



# Millefeuille aux framboises



**Pour 6 personnes**

 **30 minutes**

 **15 minutes > Moyen**

## INGRÉDIENTS

400 g de pâte feuilletée  
 250 g de framboises  
 30 cl de lait entier  
 6 jaunes d'œufs  
 80 g de sucre en poudre  
 15 g de farine  
 10 g de maïzena  
 1/2 gousse de vanille  
 50 g de beurre  
 2 cuillères à soupe de gelée de framboises  
 30 g de sucre glace

**1** - Préchauffer le four à th. 7 (210°C).

**2** - Étaler la pâte feuilletée sur 2 mm d'épaisseur, découper dedans 18 rectangles de 12 x 6 cm, et les poser sur 2 plaques humectées d'eau.

**3** - Dorer les rectangles au jaune d'œufs à l'aide d'un pinceau, et les faire cuire 15 min au four.

**4** - Entre-temps, préparer une crème pâtissière : porter le lait à ébullition avec la demi-gousse de vanille fendue. Laisser infuser pendant 10 min, puis ôter la gousse de vanille.

**5** - Dans une terrine, fouetter 5 jaunes d'œufs et le sucre, jusqu'à ce que

le mélange blanchisse. Incorporer la farine et la maïzena, puis délayer avec le lait bouillant.

**6** - Faire cuire jusqu'à épaississement en tournant, laisser refroidir, puis incorporer le beurre ramolli.

**7** - Étaler une fine couche de gelée de framboises sur le premier rectangle, couvrir d'une couche de crème pâtissière. Poser un deuxième rectangle de feuilletage, couvrir à nouveau de crème, puis disposer dessus des framboises. Chapeauter le tout d'un troisième rectangle, et saupoudrer de sucre glace.

**8** - Procéder ainsi pour les cinq autres gâteaux...