Gâteau Mille-Feuilles

Milföy Pastası

Gâteau Mille-Feuilles (Milföy pastasi)
Recette de gâteau
Ingrédients :
6 pâtes feuilletées
Pour la crème;
1 tasse de lait
2 cuillères à soupe de farine
1 cuillère à soupe de fécule
4 cuillères à soupe de sucre granulé
1 cuillère à café de margarine ou de beurre
1 paquet de vanille
Pour la compote de cerises;
1 tasse de jus de cerise
3 cuillères à soupe d'amidon (maïs ou blé)
7 cuillères à soupe de sucre granulé

Coupez les pâtes feuilletés du milieu. (Vous obtenez 12 morceaux) Mettez dans le plat de cuisson sans rien rajoutez puis laissez cuire au four à 190 degrés jusqu'à qu'elle devient rose.
Pendant que les pâtes sortent du four et refroidis, préparez la crème.
Mélangez dans un bol, du lait, du fécule, de la farine et du sucre puis mélangez froid avec un mixer. Ensuite mettez au feu à température ambiante, laissez cuire jusqu'à qu'elle devient grasse, puis rajoutez tout de suite de la margarine et de la vanille et enfin mélangez rapidement.
Quand la crème est chaude, appliquez sur la pâte à une largeur d'1 cm. Fermez avec une autre pâte feuilletée
De cette façon préparez 6 pâtes feuilletés avec de la crème à l'intérieur.
Pour la surface ; Mélangez le jus de cerise avec du fécule et du sucre et laissez cuire jusqu'à qu'elle devient comme du gel.
Mettez 1 cuillère à soupe de compote sur chaque morceaux, attendez un peu puis remettez encore 1 cuillère à soupe de compote.
Laissez reposer ½ heure puis servez.

N-B: Si vous n'avez pas les ingrédients ou pas le temps pour faire la compote, vous pouvez saupoudrez du sucre en poudre sur le gâteau.