



Trileçe

Trileçe



5 œufs
1 tasse de sucre granulé
1 pincée de sel
1 sachet de poudre à pâte
1 paquet de vanille
1,5 tasses de farine
Pour le sirop:
3 tasses de sucre
1 tasse de sucre granulé
1 cuillère à soupe de crème
Pour le caramel:
1 tasse de sucre
1 cuillère à soupe de beurre
1 tasse de lait
1 cuillère à soupe de crème
Pour lubrifier:
1 cuillère à soupe de beurre

- # Séparez délicatement le jaune et le blanc d'œuf.
- # Rajoutez du sel sur le blanc d'œuf. Mélangez avec un mixer jusqu'à qu'il se transforme en mousse.
- # Rajoutez du sucre dans le jaune d'œuf qui se trouve dans l'autre bol.
- # Rajoutez de la farine sur le jaune d'œuf, de la poudre à pâte et de la vanille. Mélangez un petit instant avec une cuillère en bois.
- # Rajoutez le blanc d'œuf en mousse. Mélangez l'ensemble.
- # Versez dans un plat de cuisson huilé et carré. Faites cuire au four à 10 degrés pendant 50 minutes.
- # Mélangez le lait froid, le sucre et la crème sans faire cuire. Versez sur la pâte refroidie.
- # Pour le caramel, mettez du beurre et du sucre dans une poêle. Placez à basse température et ne mélangez pas.
- # Quand il fond et devient foncé, rajoutez du lait. (Il est normal qu'il devient foncé) Mélangez jusqu'à qu'il devient coulant.
- # Versez sur le dessert.
- # Laissez reposer pendant 1 heure puis servez en coupant carré.

N-B; Trileçe est un dessert Balkan d'origine Albanais.