

Réaliser votre gâteau de la Toussaint

Les niflettes



Origine : "Niflette" vient du latin "Ne flete", "ne pleure plus". C'est une spécialité de Seine-et-Marne pour la Toussaint. L'histoire dit qu'un boulanger les a créées pour consoler une petite fille qui pleurait sur la tombe de sa grand-mère.

Ingrédients

2 pâtes feuilletées

2 jaunes d'œufs

70 g de sucre

1 sachet de sucre vanillé

1 cuillère à soupe de farine

25 cl de lait

2 emportes-pièces : un grand et un petit

Préparation

Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).

Mélanger les jaunes d'œufs et le sucre, ajouter la farine et le lait peu à peu.

Mettre la préparation à épaissir à feu doux jusqu'à obtention d'une consistance de crème pâtissière. Laisser refroidir hors du feu.

A l'aide du grand emporte-pièce, découper des ronds dans la pâte feuilletée, les superposer 3 par 3. Créer un puits à l'aide du petit emporte-pièce dans les deux ronds supérieurs.

Garnir la pâte avec la préparation et mettre au four pendant 15 minutes en surveillant la cuisson.

Laisser refroidir.