

Gâteaux

Torta hojarasca (mille-feuille à la confiture de lait)



55 min **20 min** **5 min** **30 min** **479**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la torta hojarasca

1 pot(s) **Confiture de lait**
250 g **Farine**
3 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf
63 g **Beurre**

Ingrédients pour le dressage

1 **Menthe fraîche**
1 **Sucre glace**

Étape 1

Préparation de la pâte

- 1 Sortir le beurre du réfrigérateur et le laisser à température ambiante.
- 2 Verser la farine et le beurre pomme dans un saladier.
- 3 Mélanger avec les mains sans trop malaxer.
- 4 Ajouter les jaunes d'oeuf puis mélanger de nouveau avec les mains jusqu'à obtention d'une pâte bien homogène.
- 5 Si la pâte est trop sèche, ne pas hésiter à rajouter un petit peu de lait.
- 6 Transposer la pâte au réfrigérateur pendant 30 minutes.
- 7 Préchauffer le four à 200°C (Th.7).
- 8 Une fois la pâte reposée, abaisser la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie sur un plan de travail fariné.
- 9 La pâte doit être fine : l'étaler sur 2 à 3 millimètres d'épaisseur.
- 10 Piquer la surface de la pâte à l'aide d'une fourchette.
- 11 Découper des rectangles de pâte de même taille à l'aide d'un couteau d'office jusqu'à épuisement de la pâte.
- 12 Disposer les bandes de pâtes sur une plaque de four

tapissée de papier sulfurisé.

- 13 Enfourner pendant 5 minutes.
- 14 Lorsque les bords deviennent bruns, cela signifie que la pâte est cuite.
- 15 Sortir la pâte du four. Si un des rectangles est trop grillé, le conserver pour le dressage.

Étape 2

Dressage

- 1 Disposer un rectangle de pâte dans le fond d'une assiette.
- 2 Badigeonner la pâte de confiture de lait à l'aide d'une cuillère à soupe.
- 3 Répéter l'opération jusqu'à épuisement de la pâte.
- 4 Saupoudrer ensuite de sucre glace et de la pâte grillée préalablement réduite en miettes à l'aide d'un pilon et d'un mortier.
- 5 Décorer de quelques feuilles de menthe et servir sans attendre.