

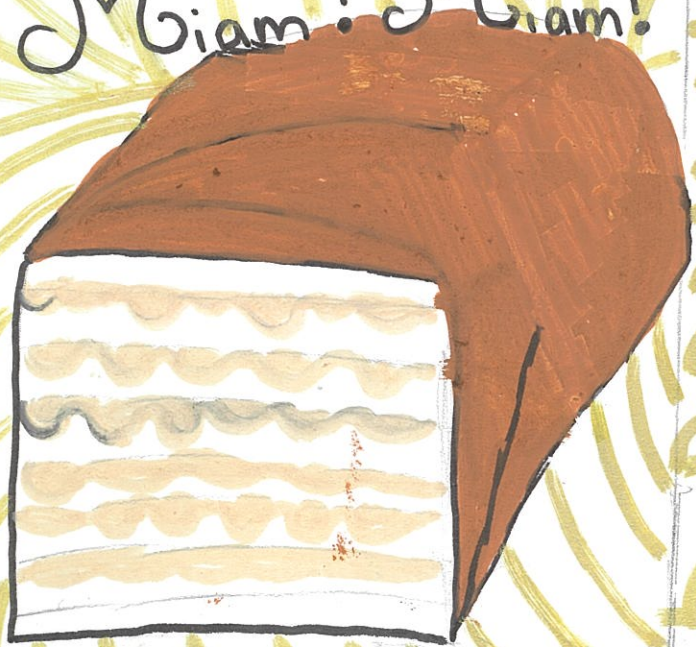
# Le Napoléon

## ILLUSTRATION

## Gâteau russe

## INGRÉDIENTS

Miam! Miam!



pour la pâte:

400G de farine  
200G de beurre  
150G de crème fraîche  
1 œuf, une pincée de sel

pour la crème: 500ml

150G de sucre  
3 jaune d'œuf  
2 cuillères bombées de farine  
150G de beurre  
1 gousse de vanille  
40cl de lait

## La préparation (Étapes)

BON

APPÉTIT

- 1) Pour la pâte (Préparation)
- 2) Bien mélanger la farine avec le beurre ramolli mais pas fondu.
- 3) Ajouter les ingrédients un à un, en pétrissant jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.
- 4) Diviser ensuite la pâte en 7 boules de même calibre.
- 5) Les faire reposer pendant une heure au réfrigérateur.
- 6) Préparation de la crème
- 7) Faire chauffer à feu doux le lait.
- 8) Dans un récipient mélanger le sucre, le jaune d'œuf, la farine et l'extrait de vanille.
- 9) Verser ensuite le mélange ainsi obtenu dans le lait.
- 10) Et faire porter le tout à ébullition tout en remuant à l'aide d'une cuillère en bois.
- 11) Laisser refroidir la crème et y incorporer le beurre tant qu'il est encore tiède.
- 12) Mélanger bien le tout.
- 13) Confection du gâteau.
- 14) Étaler chacune des boules de pâte de manière à ce qu'elle forme des galettes plates de même diamètre.
- 15) Les faire cuire chacune sur une plaque à 230° tout en surveillant.
- 16) Les retirer dès qu'elles sont bien cuites.
- 17) Les laisser refroidir.
- 18) Puis étaler de façon homogène la crème sur 6 des 7 galettes préparées, les superposer.
- 19) La 7<sup>ème</sup> galette est à émietter sur le dessus du gâteau, puis laisser le gâteau, couvert, reposer toute une nuit au réfrigérateur.

Bon Appétit!

Régalez Vous