

Niflettes de Provins CGF

– **Pâte feuilletée** (maison ou du commerce)

Crème pâtissière :

– 270 g (250 ml) de lait

– 2 jaunes d’œufs

– 60 g de sucre

– 13 g de farine ou de Maïzena®

– ¼ de càc de poudre de vanille

_ 1 càs de pralin (ajout personnel)

empreintes à petites tartelettes beurrées et saupoudrées de sucre

Préchauffage du four à 205°C

Découper à l’aide d’un emporte pièce des disques plus grand que le diamètre des tartelettes.

Foncer les moules avec la pâte.

Couvrir et mettre au frais pendant la préparation de la crème.

La crème pâtissière :

Porter le lait à ébullition.

Mélanger le sucre, la farine (ou la Maïzena®) et la poudre de vanille et ajouter les jaunes d’œufs.

Ajoutez la càs de pralin

Mélanger soigneusement.

Ajouter le lait bouillant en remuant.

Reverser la préparation dans la casserole et remettre à feu doux en remuant constamment, jusqu’à l’ébullition : La crème a épaissi.

Couvrir et laisser refroidir.

Les niflettes :

Remplir les tartelettes de crème pâtissière en laissant un peu d’espace, car la crème risque de se sauver à la cuisson.

Enfourner pour 15 minutes.

La crème est toute gonflée, mais profitez-en car elle va vite redescendre...

Démouler délicatement les tartelettes pendant qu’elles sont chaudes et les déposer sur une grille.

J’ai utilisé une pâte feuilletée du commerce (pas vraiment extra, trop fine) alors je l’ai repliée ce qui a donné, à la cuisson, un beau développement.

J’avais beurré et saupoudré de cassonade mes empreintes, une bonne idée car la pâte extérieure était très caramélisée

L’ajout du pralin donne un petit goût subtil que j’ai bien aimé.

Évidemment j’en ai mangé une à la sortie du four (ça brûle un peu) et quand mon four a été éteint j’ai replacé ma grille dedans, pour mon dessert du déjeuner c’était tiède !

Trop bon.....