

RECETTE DE LA FRANCOPHONIE



Croatie

Nom de la Recette :

Pour :

Temps de cuisson :

Ingrédients :

- 5 feuilles de pâte feuilletée
- Du beurre pour le plat
- De la crème fraîche et du sucre en poudre pour le goût

Garniture à la noix

- 200g de noix
- 100g de sucre
- 100ml de lait chaud
- 100ml de Rhum

Garniture au fromage blanc

- 500g de fromage blanc
- 3 œufs
- 1 citron
- 10g de sucre vanillé
- une pincée de sel

Garniture à la pomme

- 500g de pommes
- 50g de sucre
- 1 cuillère à soupe de cannelle

Garniture à la graine de pavot

- 200g de graines de pavot moulues
- 100g de sucre
- 200ml de lait chaud

Gâteau à étages de Međimurje

4 personnes

50 minutes



Préparation :

- 1) Dans un bol, mélanger la poudre de noix, le sucre et le rhum, ajouter le lait tiède et bien mélanger.
- 2) Dans un autre bol, mélanger le fromage blanc avec les œufs, un zeste de citron, le sucre vanillé et le sel.
- 3) Dans un autre bol, mélanger les graines de pavot, le sucre et le lait chaud.
- 4) Éplucher les pommes et les rapper, puis ajouter le sucre et la cannelle ensemble dans un autre bol.
- 5) Beurrer une plaque à pâtisserie de 30 x 25 cm, y placer la pâte feuilletée.
- 6) Placer la garniture aux noix, puis une pâte feuilletée et beurrer sur le dessus.
- 7) Ajouter le reste des mélanges et des feuilles de pâte feuilletée dans l'ordre suivant : garniture au fromage blanc - deux feuilles de pâte feuilletée - garniture au pavot - deux feuilles de pâte feuilletée - garniture aux pommes - deux feuilles de pâte feuilletée.
- 8) Étaler la crème fraîche sur le dessus de la pâte feuilletée.



la francophonie

- 9) Faire cuire le gâteau dans un four pendant 50 minutes à 180 °C. Ensuite, le laisser refroidir. Avant de servir, couper en morceaux carrés et saupoudrer de sucre en poudre au dernier moment.