



Bougatsa

TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Facile

Pour 6 pers

Préparation | 30 min

Cuisson | 1h

INGRÉDIENTS

- 6 feuilles de pâte filo
- 250 ml de lait
- 250 ml de crème liquide
- 50 g de semoule très fine
- 50 g de sucre
- 1 gousse de vanille
- Beurre
- Cannelle
- Sucre glace

Dans une casserole, faire chauffer le lait, le sucre et la semoule sur feu.

Ajouter les grains de vanille.

Laisser cuire jusqu'à épaississement de la crème, sans cesser de fouetter.

Filmez au contact et réservez pour laisser refroidir la crème.

Faire fondre le beurre. Beurrez le plat à l'aide d'un pinceau.

Beurrez la première feuille de pâte, puis la déposer dans le plat. Les bords doivent retomber à l'extérieur du plat.

Beurrez la première feuille de pâte, puis la déposer dans le plat. Les bords doivent retomber à l'extérieur du plat.

Beurrer la deuxième feuille et déposer-la sur la première.

Étalez la crème sur les feuilles de pâtes filo puis recouvrir en rabattant chaque feuille à plat l'une après l'autre, en évitant de faire des plis.

Faire de même avec les deux autres feuilles de pâte, et venir fermer la bougatsa.

Enfourner 1h env. dans un four préchauffé à 180 °C.

Juste avant de servir, saupoudrer de sucre glace et de cannelle.

Déposez la bougatsa sur une planche à découper et couper-là en morceaux à l'aide d'un bon couteau.