



TRANCHES AU LAIT FAIREBEL



INGRÉDIENTS

(pour ± 10 tranches au lait)

POUR LE BISCUIT

- 5 œufs
- 60 g de sucre
- 80 g de farine
- 20 g de fécule
- 25 g de cacao pur
- 2 paquets de sucre vanillé
- 1 c. à c. rase de levure chimique
- 1 pincée de sel

POUR LA CRÈME À BASE DE LAIT

- 250 g de beurre Fairebel
- 250 ml de lait entier Fairebel
- 5 cuillères à soupe de farine
- 180 g de sucre
- Un peu d'arôme vanille

POUR LE BISCUIT

Dans un plat, mélanger les œufs au mixeur manuel jusqu'à l'obtention d'une masse mousseuse. Ajouter le sucre et le sucre vanillé. Ensuite, tapisser une plaque du four de papier cuisson et précuire le four à 180 °C.

Dans un autre plat, mélanger la fécule, le sel, la farine, la levure chimique et le cacao. Tamiser alors le mélange sur l'appareil à base d'œufs et soulever délicatement à l'aide d'une cuillère en bois. Répartir le mélange sur la plaque et cuire 15 minutes à 180 °C. Sortir la pâte du four, la retirer de la plaque avec le papier cuisson, et laisser refroidir.

POUR LA CRÈME À BASE DE LAIT

À l'aide d'un fouet, mélanger le lait froid Fairebel et la farine dans une petite casserole jusqu'à ce que la farine soit incorporée et ne fasse plus de grumeaux.

Allumer la plaque de cuisson et porter le mélange à ébullition tout en remuant, puis baisser la température et laisser frémir jusqu'à l'obtention d'une pâte ferme. Retirer le mélange du feu et laisser refroidir.

Dans un plat, mélanger au mixeur manuel le beurre Fairebel à température ambiante et le sucre environ 5 minutes pour obtenir un mélange aérien. Y verser le mélange à base de lait refroidi et continuer de battre jusqu'à ce que la consistance soit « crémeuse ».

Couper le biscuit en deux et recouvrir la moitié de la crème à base de lait. Disposer délicatement la deuxième moitié du biscuit.

Laisser refroidir la tranche au lait non encore coupée toute une nuit au réfrigérateur et servir le lendemain.