

Les Niflettes  
Pour 48 Niflettes



### 1. **PÂTE FEUILLETÉE**

1000 g de farine  
20 g de sel  
500 g d'eau environ  
750 g de beurre

Pétrir sans corser, la farine, 100 g de beurre coupé en dés (prélevés sur les 750 g), le sel et l'eau jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Filmer la pâte et la faire reposer 30 min au réfrigérateur. Étaler la détrempe en une forme rectangulaire de 2 cm d'épaisseur. Pour le tourage, le beurre doit idéalement avoir la même consistance que la détrempe. Étaler le restant de beurre en une forme carrée de 2 cm d'épaisseur faisant la moitié de la taille de la détrempe. Placer le beurre au centre de la détrempe puis replier les bords pour couvrir le beurre. Donner deux premiers tours en étalant le pâton en un rectangle de 8 mm d'épaisseur puis replier la pâte sur elle-même en trois parties égales. Pivoter le pâton d'un quart de tour puis renouveler l'opération. Faire reposer la pâte filmée au réfrigérateur pendant 30 min. Donner deux tours supplémentaires en procédant comme les deux premiers puis laisser à nouveau reposer 30 min. Donner un dernier tour puis réserver au frais.

### 2. **CRÈME PÂTISSIÈRE**

100 g de Crème Pâtissière à chaud Extra-fine ancel  
1000 g de lait entier  
80 g de jaune d'œufs  
200 g de sucre  
1 Gousse de Vanille Tahitensis Sébalcé

Mélanger la préparation pour crème pâtissière avec 100 g de sucre et les jaunes d'œufs. Faire chauffer le lait avec le reste du sucre et la gousse de vanille. Sortir la gousse de vanille du lait, la fendre en deux, la gratter et ajouter les grains au lait puis porter le tout à ébullition. Verser une partie du lait sur la préparation crème pâtissière + sucre + jaunes d'œufs puis verser le mélange dans la casserole contenant le reste du lait et laisser cuire quelques minutes en travaillant au fouet pour obtenir un mélange bien lisse. Débarrasser sur une plaque, filmer au contact et laisser refroidir.

### 3. **MONTAGE ET CUISSON**

Prélever 1/3 du pâton de pâte feuilletée puis l'étaler sur 2,5 mm d'épaisseur. Piquer légèrement à l'aide d'un pique-vite puis détailler 48 fonds à l'aide d'un emporte-pièce rond uni de 7 cm de Ø. Disposer les fonds sur plaques graissées à l'agent de graissage et démoulage Ouragan ancel. A l'aide d'une poche à douille, dresser environ 25 g de crème pâtissière au centre de chaque fond. Enfourner environ 20 min à 180°C en four ventilé ou à 200°C en four à sole. Faire refroidir sur grille.