

Corniotte Bressane

Ingrédients pour : 6 personnes

- 250 cl de lait
- 4 cuillères à soupe de sucre
- 100 g de beurre
- 125 g de farine à gâteaux
- 3 œufs entiers
- 1 jaune d'œuf
- 1 pâte feuilletée

Préparation

Mélanger le lait, le sucre et le beurre

Chauffez et incorporez la farine

Bien sécher la pâte

Incorporez 3 œufs entiers 1 à 1

Étalez la pâte feuilletée sur une tôle à tarte

Déposer la pâte à choux, puis dorez avec un œuf

Mettre au four thermostat 6, 45 minutes

