

Galaktobouréko

Pour 14 parts
préparation : 30'
cuisson : 50'

300 gr de pâte « filo »
110 gr de beurre
960 gr de lait
3 oeufs et deux jaunes
110 gr de sucre
60 gr de semoule de blé fine
1 cac de vanille



Pour le sirop :

240 gr d'eau 330 gr de sucre
1 cas de jus de citron et un peu de vanille

Préparation

Beurrez un plat de 25cm de diamètre. Mettez-y la moitié des feuilles du filo en les beurrant généreusement. Le reste des feuilles, coupez-les à la dimension du plat et posez-les les unes sur les autres sur le plan de travail en les beurrant généreusement. Entaillez les feuilles en bandes, en faisant attention à ne pas les couper jusqu'aux extrémités.

Faites bouillir le lait et laissez refroidir légèrement. Battez les oeufs, les jaunes et le sucre jusqu'à obtention d'une pâte ferme et moelleuse. Ajoutez en remuant la semoule, la vanille et le lait chaud petit à petit en battant sans arrêt. Versez ce mélange dans une casserole et faites chauffer à feu doux en remuant jusqu'à ce que la crème se raffermisse légèrement. Retirez du feu, ajoutez le beurre qui vous reste en remuant et versez dans le plat. Couvrez avec les fils taillés en bandes. Et faites cuire à 190° pendant 15 min. ensuite 35' à 160° jusqu'à ce que les fils dorent.

Pendant la cuisson préparez le sirop en faisant bouillir tous les ingrédients pendant 7 min et versez-le cuillerée par cuillerée sur le gâteau dès qu'il sort du four.

Laissez refroidir complètement sans le couvrir. Coupez en morceaux.
Pour le conserver, le mettre au frigo sans le couvrir.