**Tranches de vanille**

***Biscuits :***

**pâte feuilletée (feuilles carrées)**

***Glaçage :***

**250 g de sucre glace
1 blanc d'œuf**

***La farce :***

**8 œufs
60 g farine de pâtisserie
50 cl lait
200 g sucre
Une gousse de vanille
2 sachets de sucre vanillé
2 c. à soupe d'amidon de maïs**

**La farce**. D’abords, préparez la crème pâtissière : portez le lait à ébullition avec une gousse de vanille ouverte et grattée. Éteignez le feu pendant un moment.

Faites un ruban avec 4 œufs, 4 jaunes d'œufs et le sucre. Mélangez avec la farine, le sucre vanillé et 2 cuillères à soupe de fécule de maïs. Versez la moitié du lait dans la préparation et remuez bien.

Utilisez de préférence des feuilles de pâte feuilletée d'environ 10 par 10 cm. Vous en aurez besoin de 2 pour 2 tranches de vanille. Placez les feuilles de pâte feuilletée sur du papier de cuisson sur une plaque à four. Couvrez d'une deuxième feuille de papier de cuisson et placez une deuxième plaque à four sur le dessus pour éviter que la pâte ne gonfle. Mettez cette construction dans un four préchauffé à 170°C pendant une demi-heure.

**La touche finale** : coupez les feuilles de cuisson en deux. Badigeonnez la moitié d'entre eux uniformément avec du glaçage.

Placez les biscuits qui composent le fond, bien les uns à côté des autres et les uns à côté des autres. Déposez la crème pâtissière sur le dessus, d'environ 2 à 3 centimètres d'épaisseur. Placez maintenant les biscuits avec le glaçage sur le dessus, de la même manière que les biscuits du dessous.

Utilisez une spatule pour ajuster le bord extérieur des tranches afin que la crème ne dépasse pas et que les bords extérieurs soient droits. Séparez-les maintenant avec un large couteau, de sorte que les bords intérieurs restent également perpendiculaires.