**GATEAU DE CREME DE SYLVIANE HERITIER**

(Torta de Natas)

* 60 cl de crème fleurette
* 1 boîte de lait concentré sucré
* 5 feuilles de gélatine
* 20 à 25 biscuits petits beurres
* 2 paquets de sucre vanillé

Passez les petits beurres au mixeur en chapelure fine.

Mouillez à l’eau froide la gélatine, la faire fondre à feu doux, sans bouillir, avec 2 paquets de sucre vanillé.

Laissez refroidir sans prendre.

Battre le lait très froid en chantilly, et à part battre la crème en chantilly

Mélangez le lait et la chantilly délicatement et l’eau sucrée gélatinée.

Dans un moule à tarte ou savarin,

1. mettre une feuille de papier d’aluminium,
2. par-dessus la moitié de la chapelure petits beurres
3. puis le mélange chantilly, lait, eau gélatinée
4. puis par-dessus la moitié restant de la chapelure de petits beurres.

Mettre au freezer un jour sur l’autre.



