



## Recette de Թռչկի կաթ

### Ingrédients pour la pâte:

- .3 œufs
- .1 tasse de sucre
- .150g de beurre
- .600-700g de farine
- .1 cuillère à soupe de miel
- .2 cuillères à soupe de lait
- .1 cuillère à soupe de vinaigre
- .1 cuillère de levure

### Ingrédients pour la crème:

- .1 tasse de lait
- .1 tasse de sucre
- .2 cuillère à soupe de farine
- .200g de beurre
- .500g de chocolat pour le glaçage

## Méthode de préparation

.Pour la pâte : mélanger 3 œufs et 1 tasse de sucre puis, ajouter le miel, le lait, le beurre, le vinaigre et une pincée de sel.

.Verser ce mélange dans une casserole et faire bouillir jusqu'à ce que la vapeur soit fondue (10-15 minutes).

Ajouter ensuite 3,5 tasses de farine.

.Pour la crème : mélanger le lait et le sucre puis, ajouter la farine, le beurre et mélanger. Faire cuire à petit feu. Continuer à mélanger jusqu'à être prêt. Ensuite, laisser-le refroidir.

.Diviser la pâte en 3 parties, mixer et cuire au four jusqu'à ce qu'elle devienne rose. Préparer des couches avec de la crème. Couvrir la dernière couche avec un glaçage au chocolat.

Déguster le Թռչկի կաթ (Lait d'oiseau)