

Pasteis de Nata



Ingrédients pour 40 Pasteis

- 2 pâtes feuilletées
- 1/2 l de lait
- 250g de sucre
- 35g de farine,
- 5 œufs
- 1 pincée de sel
- 1 gousse de vanille
- 1 cuillère à soupe de jus de citron

Préparation

- Faites chauffer le lait dans une casserole avec la gousse de vanille fendue en 2. Puis dans un cul de poule, mélangez la farine, le sucre et le sel.
 - Lorsque le lait arrive à ébullition, retirez la casserole du feu. Récupérer la gousse de vanille et retirez les petites graines pour les ajouter au lait. Ajoutez le lait vanillé au mélange farine, sucre et sel.
 - Préchauffez le four à 210°C. Placez vos empreintes en silicone sur une plaque perforée, ou la plaque du four, mais vous pouvez utiliser des moules mini tartelettes que vous aurez beurrés au préalable.
 - Ajoutez 4 jaunes d'œufs et 1 œuf entier, puis la cuillère de jus de citron à l'appareil lait vanillé et farine. Mélangez le tout.
 - Etalez la pâte feuilletée. Le secret d'un bon pasteis réside aussi dans une pâte feuilletée très fine, n'hésitez pas à bien aplatir votre pâte.
 - Découpez les fonds de pâte avec un emporte pièce de 7,5 cm. Foncez les empreintes avec les ronds de pâtes. Versez la préparation dans les moules.
- Enfournez pour 10 à 15 minutes. Le pastel doit être bien doré. On peut le soupoudrer de cannelle

Un pastel de nata (au pluriel pasteis de nata), littéralement « pâtisserie(s) à la crème », est une pâtisserie typique de la cuisine portugaise. Il s'agit d'une sorte de flan pâtissier, parfois dégusté tiède.

