



Pasteis de nata



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

30 grammes de farine
3 décilitres de crème
1 citron (zeste râpé)
1 cuillère à café d'extrait de vanille
175 grammes de sucre
4 jaunes d'œuf
2 pâte feuilletée
sucre glace
cannelle en poudre

Méthode de préparation

- 1.** Mélangez la farine avec 1/3 de la crème. Au reste de crème, incorporez le zeste de citron, le sucre et la vanille, puis portez à ébullition. Versez sur le mélange de farine et mélangez bien le tout.
- 2.** Ajoutez les jaunes d'œuf, puis remuez bien.
- 3.** Versez la préparation dans une casserole et portez à ébullition. Mélangez bien le tout jusqu'à ce que la préparation s'épaississe.
Attention, le mélange ne doit pas cuire.
- 4.** Versez dans un bol et laissez refroidir.
- 5.** Superposez les pâtes feuilletées et enroulez-les de manière lâche jusqu'à former un cigare.
- 6.** Découpez-y des rondelles (± 3 cm, selon le diamètre de votre moule à tarte). Aplatissez-les, puis déposez-en une dans chaque mini moule à tarte. Les dimensions doivent parfaitement correspondre.



- 7.** Versez la crème refroidie, puis placez les tartelettes 20 minutes dans un four préchauffé à 220 °C.
- 8.** Laissez refroidir et saupoudrez sur le dessus du sucre glace et de la cannelle en poudre.