

PASTEIS DE NATA



★Ingrédients (10 à 12 Pasteis)

- 250 g de pâte feuilletée
- 1/2 litre de lait
- 6 jaunes d'oeuf
- 40 g de farine
- 180 g de sucre
- 1 morceau de beurre
- 1 bâton de cannelle
- 12 moules à pasteis de Nata

Le mieux est de faire sa propre pâte feuilletée, néanmoins, pour gagner du temps, vous pouvez utiliser une pâte toute faite.

Le bâton de cannelle n'est pas une obligation, il va simplement servir à aromatiser légèrement la crème. Vous pouvez vous en passer et le remplacer avantageusement par de la cannelle en poudre à étaler sur les Pasteis tièdes juste avant de les déguster.

★Préparation de la pâte

1. Farinez votre plan de travail et étalez la pâte afin d'obtenir un grand rectangle (vous pouvez des pâtes rectangulaires chez Continent par exemple)
2. Badigeonnez ce rectangle avec du beurre
3. Roulez le rectangle sur lui même afin d'obtenir un boudin de pâte.
4. Découpez 12 tronçons d'environ 1,5cm de hauteur et aplatissez les entre vos doigts
5. Positionnez les cercles de pâte ainsi obtenus dans les moules préalablement beurrés.

Si vous avez dégusté des Pasteis de Nata à Bélem, vous avez remarqué le croustillant de la pâte. Pour l'obtenir chez vous, il ne faut pas étaler le rectangle de pâte directement dans les moules mais rouler la pâte sur elle même pour obtenir un boudin que vous découperez en tronçons ce qui donnera une spirale bien plus croustillante après cuisson.

★Préparation de la garniture

1. Versez le lait dans une casserole, ajouter le sucre et diluez la farine à froid.
2. Ajoutez un bâton de cannelle.
3. Faites chauffer le mélange et remuez jusqu'à obtenir une texture épaisse et onctueuse.
4. Laissez refroidir un peu la préparation avant d'incorporer les jaunes d'oeufs au fouet.

★Assemblage et cuisson

1. Remplissez chacun des moules avec la préparation de crème
2. Enfourez à 200° et laissez cuire pendant 15 à 20 minutes
3. Sortez les Pasteis du four, démoulez les, laissez refroidir 10 minutes
4. Servez tiède en saupoudrant de cannelle.