

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.**