



### **Pastéis de nata**

#### **Côté marché :**

#### **Pour 14 pièces**

300 g de pâte feuilletée  
25 cl de crème liquide  
200 g de sucre  
30 cl de lait  
1 oeuf entier + 4 jaunes  
60 g de farine  
1 gousse de vanille  
1 pincée de sel  
2 cs de jus de citron  
cannelle moulue  
sucre glace

Dans un saladier, mélangez le sucre, la farine et le sel. Portez le lait et la crème à ébullition avec la gousse de vanille fendue. Grattez les graines de vanille et dispersez-les dans le liquide avant de le verser dans le saladier en battant la préparation. Incorporez ensuite l'oeuf entier, les jaunes et le jus de citron.

Préchauffez votre four à 240°C.

Étalez la pâte feuilletée et tapissez-en des petits moules individuels. Garnissez-les de crème.

Enfournez pour 15/20 mn.

Démoulez et laissez tiédir sur une grille.

Avant de servir, saupoudrez de cannelle et de sucre glace (facultatif).