



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).