



Pasteis de nata

Temps de préparation : 10 min
Temps de cuisson : 6 min + 18 min

Ingrédients :

- 1 rouleau de pâte feuilletée ou pâte feuilletée maison
- 6 jaunes d'œufs
- 500 g de lait
- 250 g de sucre
- 60 g de farine
- 2 gousses de vanille charnues (graines) ou zeste de citron
- 1 pincée de sel
- Cannelle en poudre ou sucre anti humidité codineige

Recette pour votre

Cook'in



Préchauffer le four à 240°C. Placer les empreintes **Minces Pies** sur la plaque perforée. Détailler la pâte feuilletée à l'aide du découpoir lisse de 7 cm. Foncer les empreintes.






Préparation de la crème au Cook'in :

Dans le bol, peser le sucre, la farine, le sel, les graines de vanille et le lait. Cuire **6 min/100°C/vit 4** sans verre doseur. Séparer les jaunes des blancs. Ajouter les jaunes dans le bol, refroidir **5 min/vit 5**.

Préparation de la crème sans Cook'in :

Casser les œufs en séparant les jaunes des blancs. Réserver les jaunes d'œufs dans un bol. Dans une casserole, mettre le sucre, le lait, la farine, la pincée de sel, la vanille. Remuer le tout. Sur feu moyen, cuire 10 min environ (la pâte devient épaisse). Sortir la casserole du feu. Laisser refroidir 5 à 6 minutes. Ajouter les jaunes d'œufs dans la casserole hors feu, mélanger bien les jaunes et la crème.

Verser la crème dans les empreintes. Cuire au four 10 min à 240°C puis 8 min à 180°C. Sortir du four et laisser refroidir 5 à 6 min avant de les démouler. Saupoudrer les pasteis de sucre glace anti humidité (codineige) ou cannelle si vous aimez,

Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO ou PETRIN
	Sucre, farine, sel, graines de vanille, lait	6 min	100°C	4	
	Jaunes d'œufs	5		5	

Ma touche perso :