

La recette des Pastéis de nata

Bernard Laurence vous dira qu'il n'y a pas de pastéis si vous ne faites pas la pâte feuilletée !

Voici les instructions en ligne sur son blog . personnellement je prendrai (par manque de temps parce que je suis d'accord avec lui !) celle de Monsieur Picard !!!



Ingrédients pour la crème

- 475 gr de lait entier
- 25 gr de beurre doux
- 1 bonne pincée de sel
- 1 cuil à café de vanille liquide
- 25 gr de maïzena
- 15 gr de poudre de lait entier
- 100 gr de jaunes d'œufs
- 40 gr de blancs d'œufs
- 200 gr de sucre cuit à 112° avec 10 cl d'eau et 1 morceau de pelure de citron jaune non traité (1cm x 5cm)
- 1 bâton de cannelle

L'idéal est faire la crème le matin pour qu'elle ait le temps de refroidir !

- Mélangez la maïzena avec la poudre de lait entier et un peu de lait.

- Dans une casserole, mettez le sucre, l'eau et la pelure de citron, la cannelle, cuire sur feu doux et portez à 112°



- Dans une autre casserole mettez le reste du lait à chauffer avec le beurre, la vanille et une pincée de sel.

Quand le beurre est fondu et que le lait frémit légèrement, versez doucement tout en fouettant sur le mélange maïzena-lait-poudre de lait.

- Battez les blancs et les jaunes comme pour une omelette et ajoutez-les à cet appareil.
- Ajoutez enfin le sirop en ayant pris soin de retirer le citron et la cannelle.
- Mettez le tout au bain-marie et faites cuire jusqu'à épaissement (10 min).
- Versez dans un récipient profond et étroit (surface d'évaporation et de dessèchement réduite) et laissez refroidir à température ambiante.
Puis mettez au frais pendant une heure.

Réalisation des gâteaux

- Préchauffez votre four à 240°.
- Découpez votre pâte avec un emporte-pièces à la dimension de vos moules à tartelettes et foncez-les avec la pâte.
- **Versez la crème jusqu'à 3 mm des bords et cuisez les pastéis pendant 15 à 20minutes, ou moins selon votre four.**
Surveillez-les, la surface doit être caramélisée par endroits et bien gonflée.



- Démoulez-les délicatement et laissez-les refroidir 30 minutes avant de les déguster.