



PASTEIS DE NATA



L'appareil à faire un peu à l'avance : 1/2 litre de lait frais entier micro-filtré, 15g de beurre, les graines d'une gousse de vanille, 1g de sel gris, 15g de farine et 15g de maïzena, 2 œufs entiers (soit 115g chez moi pesés sans la coquille et 6 jaunes (soit 120g chez moi)). Le sirop : 10cl d'eau et 200g de sucre, un bâton de cannelle, un ou deux gros zestes de citron.

Dans une casserole mettre l'eau, le sucre le bâton de cannelle et le zeste de citron. Cuire à 112°. Délayer le mélange farine féculé dans un peu de lait froid. Chauffer le reste du lait avec la gousse de vanille grattée, le sel et la noix de beurre. Dans un cul de poule battre les œufs entiers et les jaunes. Les verser petit à petit sur le mélange farine lait. Ajouter sans cesser de remuer le lait chaud vanillé. Quand l'appareil est bien lisse ajouter petit à petit le sirop et cuire le tout 10min au bain-marie sans cesser de remuer. Filmer au contact et laisser refroidir.

La pâte : 400/500g de pâte feuilletée maison [-clic-](#) un peu de cannelle en poudre. Étaler finement la pâte feuilletée, la poudrer légèrement de cannelle, la rouler en boudin. Réserver au frais 1/2 heure. Graisser les moules. Détailler le boudin de pâte feuilletée en tronçons d'environ 1/1.5cm. Les étaler un peu au rouleau, humidifier très légèrement l'extérieur de la pâte pour qu'elle adhère aux moules puis les foncer en remontant bien la pâte vers les bords. Verser l'appareil à pasteis froid en remplissant les moules aux 3/4.

La cuisson, la finition : préchauffer le four à 250° chaleur tournante. Enfourner les pasteis environ 25 min. Sortir les petits gâteaux, les laisser un peu tiédir, les démouler. Les servir à peine tièdes éventuellement (surtout si vous n'en avez pas mis dans la pâte) saupoudrés de cannelle en poudre ou de sucre glace.