

# Pastéis de Nata |

Recette pour 24 tartelettes



## Description

Une pâtisserie d'origine portugaise que tout le monde s'arrache. Croustillant et moelleux, vous pouvez aussi le déguster légèrement tiède.

## Ingrédients

### Pastéis de Nata

- 1 Unité(s) Feuille(s) de feuilletage
- 30 Gr Farine
- 500 Ml Lait
- 2 Bâton(s) Cannelle
- 250 Gr Sucre
- 100 Ml Eau
- 4 Unité(s) Jaune d'œuf
- 2 Unité(s) Oeuf

### Sirop de finition

- 65 Gr Sucre
- 50 Gr Eau

## Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **400 F°**

### Mise en place

Réalisez un boudin avec votre feuille de feuilletage (rouleau), détaillez votre rouleau en 24 morceaux. À l'aide des doigts, étalez votre pâte au fond de moules à muffin (beurrés), de manière à bien les chemiser de pâte feuilletée. Tamisez votre farine (passer dans un tamis). Réalisez un sirop avec votre sucre et l'eau, portez le tout à ébullition, laissez refroidir.

### Pastéis de Nata

Dans une casserole portez le lait, le bâton de cannelle et la farine à une légère ébullition tout en

mélangeant, sortez du feu la casserole.

Dans une autre casserole, portez à ébullition l'eau et le sucre durant 2 minutes. Versez ce sirop obtenu dans la première casserole (avec la farine), en continuant de fouetter, ajoutez les jaunes et l'oeuf. Mélangez bien l'ensemble.

Il ne reste plus qu'à remplir les moules (versez sur la pâte feuilletée). Enfourez les Pastéis de Natas dans le four très chaud (480°F) durant environ 10 minutes.

### Finitions

À la sortie du four, nappez à l'aide d'un pinceau les Pastéis de Nata de sirop pour leur assurer une brillance avant de les servir.

**Bon appétit!**