

Pastéis de nata



Ingrédients (pour 8 petits flans de la taille d'un muffin) :

- 1 rouleau de pâte feuilletée de bonne qualité et avec un max de beurre !
- 150 g de sucre en poudre
- 1 oeuf + 3 jaunes (pas du pastis, de l'oeuf !)
- 1 cs de farine
- 5 cl d'eau
- 25 cl de lait
- 1 gousse de vanille (optionnel)

Réalisation :

- Découpez avec un emporte pièces 8 cercles dans la pâte feuilletée un peu plus large que la taille du moule (j'ai pris des moules à muffins)
- Positionnez chaque cercle dans un moule en les chemisant bien et placez au frais
- Préchauffez le four à 240°C
- Préparez le sirop : chauffer l'eau avec le sucre jusqu'à ce que le mélange coule en filet et laissez refroidir
- Diluez la farine dans un peu de lait
- Grattez la gousse de vanille dans le restant de lait
- Dans un cul de poule, battez l'oeuf et les jaunes et ajoutez la farine diluée puis le lait, continuez de battre
- Versez doucement le sirop tout en continuant à battre
- Positionnez le cul de poule sur un bain marie et battez pendant 10-15 mn jusqu'à épaissement
- Versez dans les moules chemisés de pâte et enfournez pour 20 à 25 mn (surveillez la cuisson)