

Pastéis de nata

Source : blog de Tasca da Elvira

Les Pastéis de Nata sont des spécialités sucrées du **Portugal** avec une base de pâte feuilletée surmontée d'un crémeux petit flan...



Pour 20 à 40 tartelettes,
selon la dimension des moules que vous utiliserez.

400 g de pâte feuilletée
300 g de sucre
2 oeufs + 6 jaunes
500 g de lait
2 CS de farine
100 g d'eau

Préchauffez le four à 250°C.

Etaler la pâte feuilletée, la découper en rond à l'aide d'un verre ou d'un emporte-pièce, qui soit de la même dimension que vos moules.

Humidifier l'un des côtés de la pâte avec un peu d'eau et le "coller" dans les moules. Perso, j'ai utilisé des moules en papier de 6 cm de diamètre car j'ai pensé, tout bien réfléchi, que dans des moules en silicone, la pâte feuilletée se ratatinerait, si vous voyez c'que j'veux dire...

Préparer le sirop de sucre : Verser l'eau et le sucre dans une casserole et faire chauffer tout en remuant, jusqu'à obtenir un fin filet de sucre, en soulevant votre cuillère en bois. J'ai fait chauffer environ 10 min.

Dans le petit bol du KitchenAid, mélanger les oeufs et les jaunes. Ajouter la farine préalablement mélangée dans 100 g de lait puis les 400 g restant. **Bien mélanger VIT 4 pendant 1 à 2 min** environ. Verser le sirop de sucre, sans cesser de mélanger.

Faire chauffer cette préparation au bain-marie pendant 10 min, en remuant sans cesse. Arrêter la cuisson et verser le tout dans les tartelettes, au 2/3 sinon la préparation risque de déborder un peu (c'est ce qui m'est arrivé).

Enfourner 15 à 25 min (selon la dimension de vos moules) jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

Les laisser refroidir avant de les démouler. Les servir tièdes ou froids, saupoudrés de sucre en poudre et de cannelle moulue (ce que je n'ai pas fait car je trouvais que c'était déjà assez sucré).