

PASTEIS DE NATA OU DE BELEM



Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Ingrédients (pour 12 personnes) :- 1/2

litre de lait

- 200 g de sucré

- 2 cuillères à soupe de maïzena ou farine

- 1 pelure de citron

- 4 oeufs

- 1 pâte feuilletée

- 2 bouchons de rhum pour ceux qui aiment pasteis au rhum.

Préparation de la recette :

Dans une casserole, mettre le lait, le sucré, la maïzéna, et 1 zeste de citron et éventuellement le rhum.

Mélanger pour bien incorporer tous les ingrédients.

Faire chauffer, à feu doux dans une casserole, en mélangeant toujours avec une cuillère en bois.

Arrêter le feu, quand le mélange s'épaissit.

Dans 2 moules à muffins, mettre des petits ronds de pâte feuilletée (les découper en prenant une tasse moyenne pour la mesure).

Puis, séparer les blancs des jaunes... Garder les blancs pour une autre utilisation, ou bien les jeter.

Enlever le zeste de citron, et incorporer les jaunes d'oeufs quand le mélange a refroidi.

Puis mélanger, sur feu doux, pendant 5 min.

Verser le mélange dans la pâte feuilletée.

Enfourner à 210°C (thermostat 7), pendant 30 min... le dessus de ces petits flans va brunir, c'est normal!