

LE VRAI PASTEÏS DE NATA



Ingrédients pour les pastéis de nata :

600g de pâte feuilleté
50 cl de lait
1 écorce de citron
1 bâton de cannelle
60g de farine de blé
400g de sucre
25 cl d'eau
7 jaunes d'œufs

2 casseroles + 2 saladiers.

- 1° Délayez la farine avec le $\frac{1}{4}$ de la quantité de lait dans 1 récipient.
- 2° Préparer 7 jaunes d'œufs dans un saladier dans un deuxième récipient.
- 3° Faire chauffer dans une casserole, le reste de lait, et ajouter une morceau d'écorce de citron, et un bâton de cannelle, laisser bouillir puis retirer du feu.
- 4° Verser la farine délayée dans la casserole de lait bouilli. Sans arrêter de remuer puis retirer du feu.
- 5° Dans une autre casserole, faire le sirop avec sucre et eau et faire chauffer 3 à 4 mn ou 110° ou voir les grosses bulles.
- 6° Incorporer petit à petit, le sirop dans la préparation lait farine et remuer sans cesse.
- 7° Mettre la préparation de côté et laisser refroidir
- 8° Préparer la pâte et remplir les moules (voir vidéo)
- 9° Ensuite verser une partie de la préparation dans les jaunes d'œufs puis verser les œufs dans le reste de la préparation.
Puis remuer jusqu'à ce que la crème s'épaississe.
- 9° Verser la préparation dans les moules aux $\frac{4}{5}$ ^{ème}.

- 10° Préchauffer four à 250°
Puis enfourner 15 à 20 mn, surveiller le dessus de la pâte doit changer de couleur, comme sur la photo ci-dessus.