

Pasteis de nata (Gâteaux feuilletés à la crème vanillée)

Pour 16 pasteis / Préparation : 25 min / Cuisson : 15 min / Prix : € / Difficulté : ● ● ○

Ingrédients

1 gousse de vanille → sucre vanille (2)
25 cl de lait
25 cl de crème liquide
4 jaunes d'œufs + 2 œuf entier
100 g de sucre en poudre
20 g de Maïzena®
1 cuil. à café de jus de citron + zeste
2 rouleaux de pâte feuilletée
1 noix de beurre
Cannelle en poudre
1 pincée de sel

Matériel

1 emporte-pièce
6 moules à muffins

Préparation

260/280 | 4° 9/10 -

Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Coupez la gousse de vanille en deux dans le sens de la longueur et récupérez les graines à l'aide d'une pointe de couteau. Faites bouillir le lait et la crème avec les graines et la gousse de vanille. Laissez infuser 10 min.

Dans un saladier, mélangez les œufs avec le sucre, la Maïzena®, le sel et le jus de citron. Versez progressivement le lait et la crème infusés.

À l'aide d'un emporte-pièce, taillez des disques de pâte feuilletée, piquez-les avec la pointe d'un couteau. Dans chaque moule à muffin préalablement beurré, disposez un disque de pâte en le faisant remonter sur les bords. Garnissez de crème les fonds de pâte jusqu'aux deux tiers. Faites cuire au four 15 min : les pasteis doivent être bien dorés. Dégustez tiède ou froid saupoudré de cannelle.