

## Pasteis de nata (Lisbonne)

11 janv 2018

### Ingrédients pour 12 à 15 pasteis

2 pâtes feuilletées 1 zeste de citron bio d'environ 1 cm de large , lavé.

4 jaunes d'œufs, 2 œufs entiers , 20g de farine

500 ml de lait, 250g de sucre ( 220 suffisent)

Roulez la pâte feuilletée sur elle-même en boudin et coupez ensuite des tranches d'environ 1 cm d'épaisseur.

Poser une tranche ds un petit moule à tartelette ( à plat) et écraser-le avec le pouce de manière à ce que la pâte fonce bien le dit moule .Si cela colle un peu , mettre un peu de farine.

Diluez la farine ds le lait. Fouettez bien pour éviter les grumeaux, ajoutez le zeste de citron.

Portez ensuite le lait à ébullition en fouettant régulièrement. AU premier bouillon retirez du feu et réservez.

Mélanger les œufs et les jaunes. Mélanger le sucre avec un peu d'eau ( sucre humide) Faire chauffer et fondre le sucre doucement. Cuisez un peu le sirop (quelques bulles)

Retirez du feu et incorporez le au mélange lait/farine petit à petit en remuant régulièrement et assez énergiquement. Otez le zeste de citron.

Ajoutez ensuite les œufs toujours en fouettent régulièrement.

Remplissez les petits moules au  $\frac{3}{4}$  avec la crème.

Cuire ds un four préchauffé AU MAXIMUM ( entre 250 et 300°)pendant 7 à 10 mn (surveillez la cuisson en fonction du four)