

PETITS FLANS FEUILLETÉS, PASTEIS DE NATA



Par

Luana Belmondo

Dans

**Ep.57 - Luana et Sylvie
cuisinent portugais**

INGRÉDIENTS :

- 2 rouleaux de pâte feuilletée pur beurre de 230 g (chez le boulanger ou en supermarché)
- Pour la crème
- 60 g de farine
- 1 œuf entier + 5 jaunes d'œufs
- 30 cl de lait
- 20 cl de crème liquide
- 1 cuil. à café de cannelle + un peu pour saupoudrer
- 2 bandes de zestes de citron non traité
- 10 cl d'eau
- 300 g de sucre semoule
- Beurre pour les moules


RECETTE :


Notez cette recette !

Pour 20 pasteis

1. Sortez la plaque du four. Préchauffez le four à 270 °C.
2. Mélangez le lait et la crème liquide dans un récipient. Versez la farine dans un saladier et délayez-la progressivement avec un peu du mélange lait-crème en veillant à éviter les grumeaux.
3. Dans une casserole, faites bouillir le reste du mélange lait-crème avec les zestes de citron et la cannelle. Enlevez les zestes et versez le mélange en mince filet sur la farine délayée. Transvasez le tout dans la casserole et faites bouillir à feu moyen, en remuant sans cesse jusqu'à ce que la préparation épaississe. Retirez aussitôt du feu et laissez refroidir.
4. Versez le sucre et l'eau dans une casserole (le sucre doit être humide). Faites chauffer jusqu'à ébullition et laissez bouillir 3 minutes exactement (les bulles doivent être grosses). Mélangez ce sirop à la préparation précédente sans cesser de remuer.
5. Beurrez des petits moules. Sortez les pâtes feuilletées du réfrigérateur et découpez 20 petits tronçons de 2 cm. Placez 1 tronçon à plat dans le fond d'un moule et écrasez-le avec

PRÉPARATION :

 45 minutes

 15 minutes

 Facile

vos pouces. Remontez la pâte sur les bords du moule en tournant celui-ci sans trop aplatir la pâte.

6. Dans un bol, battez l'œuf entier et les jaunes en omelette puis versez-les dans la crème. Mélangez au fouet vigoureusement. Déposez les moules garnis de pâte sur la plaque du four et versez la préparation délicatement jusqu'au bord. Enfourez et faites cuire 15 minutes maximum : les petits flans vont gonfler, brunir et redescendre.

7. Démoulez les pasteis à la main ou à l'aide d'un couteau. Saupoudrez-les de cannelle ou dégustez-les nature.