



Crèmes

Pastéis de nata - petits flans caramélisés



55 min **30 min** **25 min** **0** **452**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les Pastéis de nata

1 unité(s) entière(s)
Pâte(s) feuilletée(s)
1 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
3 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf
25 cl **Lait demi-écrémé**
1 c. à soupe **Farine**

Ingrédients pour le sirop

150 g **Sucre semoule**
5 cl **Eau**

Étape 1

Préparation des pastéis de nata

- 1 Préchauffer le four à 250°C (Th.8-9).
- 2 Découper des disques de pâte feuilletée de la taille des moules individuels.
- 3 Foncer les moules avec les disques de pâte, côté humide vers l'extérieur.
- 4 Faire chauffer l'eau et le sucre dans une casserole jusqu'à obtenir un sirop.
- 5 Réserver le sirop.
- 6 Dans un saladier, battre les oeufs et les jaunes.
- 7 Ajouter la farine et le lait, mélanger.
- 8 Verser le sirop en fil sans cesser de remuer.
- 9 Mettre cette préparation sur bain-marie et la faire chauffer pendant 10 minutes sans cesser de remuer.
- 10 Verser la crème dans les moules sur la pâte feuilletée.
- 11 Faire cuire les pastéis de nata au four pendant 25 minutes.
- 12 Les pastéis de nata sont cuites lorsque les bords sont dorés.
- 13 Laisser refroidir avant de démouler.

Étape 2

Dressage

- 1 Servir tiède ou froid saupoudré de sucre ou de cannelle.