

Pastéis de nata.

Pour 4 personnes:

3 c à s de jus de citron - 1 pâte feuilletée - 5 jaunes d'œufs + 1 œuf entier - 30 cl de lait -
200g de sucre en poudre - 35 g de farine - 1 gousse de vanille - 1 pincée de sel.

Préchauffer le four à 220° (th 7). Porter le lait à ébullition dans une casserole avec la gousse de vanille fendue sur toute la longueur. Retirer du feu et enlever la gousse de vanille. Faire tomber ses grains dans le lait en raclant l'intérieur de la gousse avec un petit couteau. Dans un saladier, mélanger la farine, le sucre et la pincée de sel. Verser le lait vanillé tout en mélangeant. Ajouter les jaunes d'œufs, l'œuf entier et le jus de citron. Mélanger. Découper la pâte feuilletée aux dimensions des moules, garnissez les avec la préparation aux œufs et au lait.

Enfournez pour 10 min environ jusqu'à ce que les pastéis soient bien dorés

