

Pastéis de nata

Pour 4 personnes

*Ingredients : 250 g de pâte feuilletée - 4 jaunes d'œufs - 25 cl de crème fraîche -
100 g de sucre - 1 c à c de farine - 1 zeste de citron râpé.*

Préchauffer le four à 220° (th 7).

Étalez la pâte feuilletée le plus finement possible sur un pan de travail légèrement fariné, puis tapissez-en des petits moules à tartelettes profonds d'environ 5 à 6 cm de diamètre, préalablement beurrés.

Laissez reposer 20 min au frais. Préchauffez le four th 8-9 (260°).

Dans un saladier, mélanger au fouet les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez la farine, le zeste de citron et délayez avec la crème. Versez le tout dans une casserole et portez à ébullition sur feu doux en remuant constamment. Au premier frémissement, éteignez le feu et laissez la préparation tiédir avant de la verser dans les moules.

Enfournez 5 à 6 min à 260° puis 10 min à 200° jusqu'à ce que la surface soit bien dorée.

Dégustez encore tiède.

