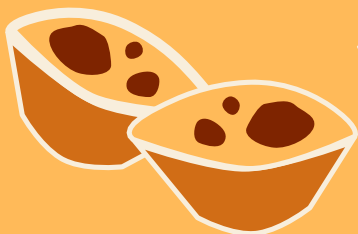


PASTEL DE NATA

POUR 6 PIÈCES

DIFFICULTÉ



MATÉRIELS

Casserole

Saladier

Rouleau à pâtisserie

Fouet

6 moules

TEMPS

Préparation: 45 minutes

Cuisson: 12 minutes

INGRÉDIENTS

Sirop

40g d'eau

85g de sucre

Pâte feuilletée

50g de farine

30g d'eau

37g de margarine/beurre

Une pincée de sel

Crème

125g de lait

15g de farine

120g de sirop

2 jaune d'oeufs

Zestes de citron

CONSERVATION

- Les pastéis de nata sont meilleurs le jour même, encore légèrement tièdes et croustillants.
 - Ils peuvent être conservés jusqu'à 1 jour dans une boîte hermétique à température ambiante.
 - Ils peuvent être conservés jusqu'à 3 jours au réfrigérateur.
- Pour retrouver leur croustillant, les réchauffer dans un four préchauffé à 180°C pendant 5 à 7 minutes.

PRÉPARATION

1 Sirop

- Mettre l'eau et le sucre dans une casserole. Chauffer jusqu'à dissolution complète du sucre. Porter à ébullition.

2 Pâte feuilletée

- Dans un saladier, mélanger la farine et l'eau jusqu'à obtenir une pâte lisse et légèrement élastique.
- Déposer la margarine dans du papier cuisson et la malaxer jusqu'à obtenir une texture souple, comparable à de la pâte à modeler.
- Former ensuite un cube avec la margarine.
- Déposer la pâte sur le plan de travail fariné et à l'aide d'un couteau, inciser une croix sur le dessus de la pâte. Étirer les quatre pointes vers l'extérieur afin de former une croix, en conservant un centre plus épais.
- Placer le cube de margarine au centre puis refermer complètement la pâte autour de la margarine.
- Étaler la pâte au rouleau en un rectangle, tourner d'un quart de tour puis étaler à nouveau pour obtenir un carré.
- Rabattre le côté gauche sur les deux tiers de la pâte puis rabattre ensuite le côté droit par-dessus.
- Étaler en carré. Ensuite, rabattre chaque côté vers le centre puis replier la pâte en deux.
- Étaler une dernière fois en carré, humidifier légèrement la surface.
- Rouler la pâte bien serrée pour former un cylindre. Réserver au réfrigérateur.

3 Crème

- Mélanger une petite quantité de lait avec la farine.
- Porter le reste du lait avec les zestes de citron à ébullition jusqu'à ce qu'une peau se forme à la surface puis verser le lait chaud sur le mélange farine-lait. Fouetter délicatement (sans incorporer trop d'air).
- Ajouter progressivement le sirop tout en fouettant doucement.
- Laisser refroidir avant d'ajouter les jaunes d'œuf.

4 Montage

- Beurrer les moules.
- Couper le rouleau de pâte en 6 morceaux et les déposer dans les moules.
- Avec le pouce, appuyer deux fois au centre de la pâte puis l'étaler uniformément jusqu'aux bords du moule, sans dépasser le rebord.
- Remplir les moules aux trois quarts avec la crème.

5 Cuisson

- Préchauffer le four à sa température maximale.
- Cuire les pastéis de nata environ 12 minutes.
- Laisser refroidir 10 minutes avant dégustation.