

Pastéis de nata faciles

- 10 PERSONNES
- TRÈS FACILE
- 20 MIN.+ 15 min. de cuisson

INGRÉDIENTS

- 3 jaunes d'[oeuf](#) + 1 jaune
- pour la finition :
- 70 g de [sucre](#) en poudre
- 1 cuillère(s) à [café](#) d'extrait de [vanille](#)
- 30 g de maïzena
- 25 cl de [lait](#) écrémé
- 5 cl de crème liquide entière
- 1 [pâte](#) feuilletée pur [beurre](#)

PRÉPARATION DE LA RECETTE "PASTÉIS DE NATA FACILES"

• Fouettez les jaunes d'oeuf avec le sucre et l'extrait de vanille dans un bol, sans faire blanchir le mélange. Ajoutez la Maïzena et fouettez jusqu'à obtenir une texture homogène.

• Faites chauffer le lait et la crème dans une casserole jusqu'à frémissement.

Ajoutez petit à petit la moitié du mélange lait-crème sur les jaunes d'oeuf, tout en fouettant. Versez dans la casserole avec l'autre moitié, fouettez et faites chauffer sur feu moyen. La crème va épaissir et commencer à frémir.

•Fouettez pendant 40 s, versez dans un bol, mélangez et couvrez d'un film étirable. Laissez tiédir.

•Préchauffez le four à 210 °C (th. 7).

•Étalez la pâte puis détaillez 10 cercles de 9 cm de diamètre. Garnissez les moules avec ces cercles.

Ajoutez le dernier jaune d'oeuf dans le mélange, remuez et remplissez chaque alvéole aux trois quarts. Enfournez pour 15 à 18 mn. La garniture doit être prise et le dessus bien doré (les pastéis gonfleront et la garniture s'affaissera à la sortie du four).

•Démoulez au bout de 5 mn. L'idéal est de les déguster tièdes mais ils sont très bons aussi à température ambiante.