



TARTE DE PASTEL DE NATA



Ingrédients

1 pâte feuilletée
150 g de sucre
10 cl de crème fraîche liquide
50 cl de lait demi-écrémé ou entier
65 g de farine
6 jaunes d'oeufs (environ 120 g)
1 bâton de cannelle
1 cuillère à café d'arôme de vanille ou une gousse de vanille
zeste de 1 citron jaune
cannelle en poudre (facultatif) selon goût

Préparation

Pour 8 personnes
Temps de préparation 20/25 minutes
Temps de cuisson environ 30 minutes

Préchauffez le four à 180°C chaleur tournante.
Disposez la pâte avec son papier cuisson dans un moule à tarte de 28 cm de diamètre.
Piquez le fond avec une fourchette.
Réservez.

Pour la crème
Dans un casserole, déposez les jaunes d'oeufs, le sucre, la crème, le lait et la farine tamisée.
Remuez bien avec un batteur électrique sans formation de mousse.
Ajoutez le bâton de cannelle, le zeste de citron et la vanille.
Mettez à feu moyen, en remuant constamment jusqu'à épaississement, environ 10/15 minutes.
Retirez le bâton de cannelle et le zeste de citron.
Si la crème n'est pas lisse, remuez à nouveau avec le batteur électrique.
Lorsque la crème obtient une consistance crémeuse, placez-la dans le moule à tarte.
Enfournez pour environ 25/30 minutes.
Le dessus de la tarte doit être dorée. (surveillez la cuisson).
Retirez du four et laissez refroidir dans le moule.
Démoulez et retirez le papier de cuisson.
Saupoudrez légèrement de cannelle en poudre selon goût.
Dégustez tiède ou froid.

Idée de la recette
Cuisinept.com (cuisine portugaise)

Commentaires

Pastel de nata, pâtisserie typique de la cuisine portugaise, symbole de Lisbonne et du Portugal.
Il s'agit d'une sorte de flan pâtissier, parfois dégusté tiède.
Beaucoup vont préférer le pastel de nata individuel, mais la tarte est aussi délicieuse pour un repas en famille.
Vous trouverez différentes versions, pas facile de trouver la meilleure, celle-ci est très agréable à déguster et je ne la regrette pas, pour moi à refaire.



Ajouter un commentaire



Mentions légales

