



TAP CUISINE

NOS APPRENTI (ES) CUISINIER VOUS PROPOSE LEUR RECETTE DU MARDI 09 mai 2017 :

Pastéis de nata (petits flans portugais)

Ingrédients : 12 pers

- 0,5 l de lait
- 250 g de sucre
- 35 g de farine
- 5 œufs
- 1 pincée de sel
- 1 gousse de vanille
- jus de citron
- 1 pâte feuilletée



Préparation :

1. Cuire le lait dans une casserole avec la gousse de vanille fendue en 2. Mélanger dans un saladier la farine, le sucre et le sel.
2. Lorsque le lait arrive à ébullition, retirer la casserole du feu, enlever la gousse de vanille en lui retirant ses petites graines pour les mettre dans le lait. Mélanger avec la préparation de farine, sucre et le sel.
3. Rajouter 4 jaunes d'œufs et 1 œuf entier, ainsi que 3 cuillères à soupe du jus de citron. Mélanger le tout énergiquement.
4. Etaler la pâte feuilletée dans les petits moules à "pastéis de nata" ; avec une cuillère à soupe, verser la préparation dans les moules.
5. Pour finir, cuire à environ 200°/210°C (thermostat 7) pendant une dizaine de minutes.

