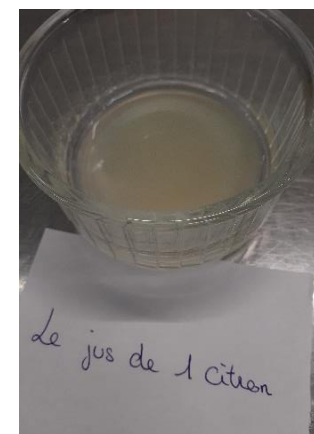
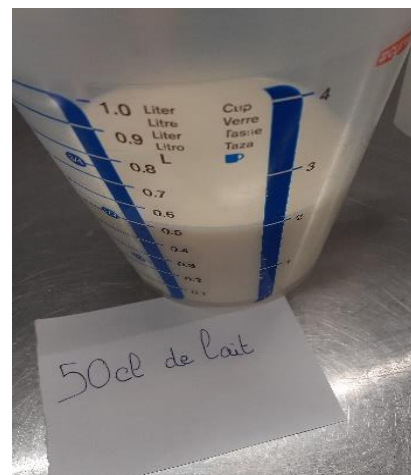
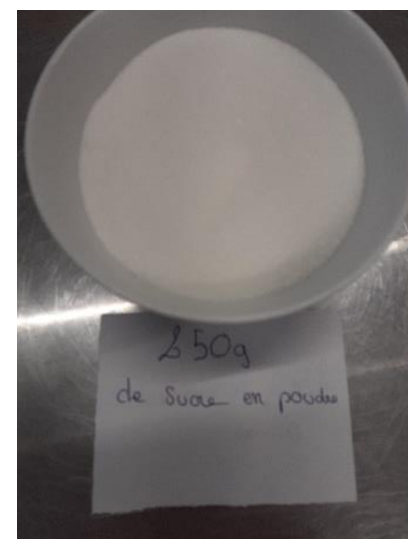
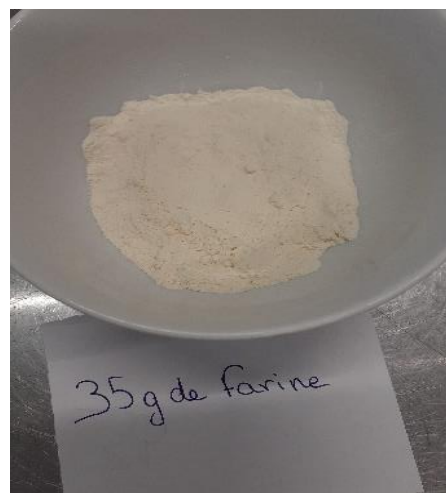
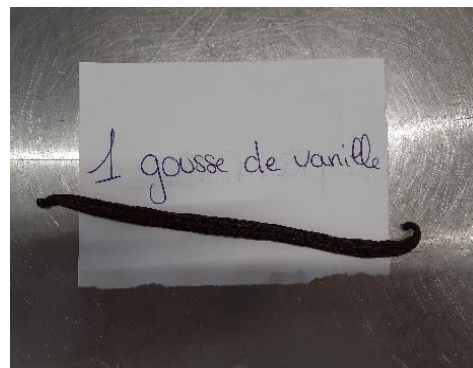
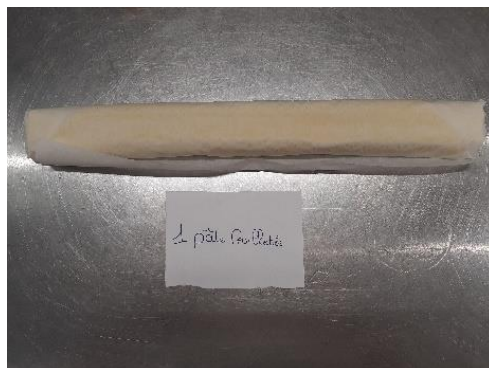


Nous vous proposons aujourd'hui une délicieuse recette du Portugal : Les pasteis de nata



Voici les ingrédients pour environ 10 pasteis :



1. Préchauffez le four à 210°C



2. Dans une casserole, faites chauffer le lait avec la gousse de vanille fendue en deux.



3. Dans un récipient, mélangez la farine, le sucre et le sel. Lorsque le lait bout, retirez la gousse de vanille et versez le lait sur la farine. Mélangez.



4. Ajoutez ensuite l'œuf entier et les 4 jaunes. Mélangez énergiquement. Ajoutez le jus de citron, puis mélangez de nouveau.



5. A l'aide d'un emporte-pièce, découpez des disques de pâte et disposez les dans des petits moules préalablement beurrés et farinés (ou légèrement huilé). Pensez à piquer la pâte avec une fourchette. Ajoutez la crème puis enfournez les moules pour 12 à 15 minutes.

