Pasteis de nata

Recette de V-ZUG SA



Préparation	30 min
Temps de repos	2 h
Temps de cuisson	25 min
Portions	10
Appareil	Combair SE à partir de 2015

Préparation

1 gousse de vanille

400 ml de lait

2 cs de fécule de maïs

115 g de sucre

1 œuf

2 jaunes d'œufs

Gratter les graines de la gousse de vanille et les mettre avec le lait, la fécule de maïs, le sucre, l'œuf et les jaunes d'œufs dans une casserole, puis mélanger. Faire chauffer la préparation sans cesser de remuer jusqu'à ce qu'elle épaississe. Retirer la casserole du feu et continuer de mélanger.

Verser la crème dans un saladier et filmer au contact avec du film alimentaire pour éviter la formation d'une peau en surface. Laisser refroidir la crème au réfrigérateur pendant env. 2 heures.

1 pâte feuilletée, rectangulaire, 32 × 44 mm

(Pré)chauffer l'enceinte de cuisson à 190 °C avec Air chaud

Disposer les moules en aluminium sur la plaque à gâteaux, les vaporiser de spray de démoulage. Enrouler la pâte feuilletée en partant du côté long et la couper en 10 morceaux. Aplatir les escargots de pâte feuilletée à la main et les abaisser en rondelles. Mettre les abaisses dans les moules et remplir les tartelettes avec la crème refroidie. Enfourner la plaque à gâteaux dans l'espace de cuisson préchauffé. Cuire.

Enfourner le mets à cuire

Air chaud 190 °C pendant 25 min

Conseils

Il est possible d'acheter les tartelettes déjà prêtes.

Accessoires

Plaque à gâteaux

10 moules en aluminium

Informations complémentaires

Créée le	11.12.2019