



Wine in Black
GOURMET

Pastéis de Nata



Temps de préparation:

40 minutes

Vin conseillé: Sauternes



Préparation

1/3

Décongelez la pâte feuilletée, superposez chaque feuille et formez un rectangle d'environ 40 x 20 cm. Roulez la pâte et formez un rouleau. Refroidissez le rouleau au réfrigérateur jusqu'à ce qu'il soit solide et non congelé. Coupez ensuite le rouleau en tranches d'environ 1 cm de largeur et étalez la pâte feuilletée dans de petits moules.

2/3

Amenez le lait et le beurre à ébullition. Lorsque le lait est assez chaud, ajoutez la farine mélangée avec le sucre et le sel et mélangez énergiquement. Faites chauffer, puis retirez du feu et laissez refroidir. Mélangez l'œuf et le jaune d'œuf avec le sucre vanillé.

3/3

Versez la préparation dans les moules et mettez au four 8 à 10 minutes à 225-250°C. Attention à bien respecter le temps imparti, sinon cela déborde. Les Pastéis doivent être grillés sur le dessus.



Notre recommandation

Vin liquoreux · Bordeaux · Sauvignon Blanc, Sémillon

Château Guiraud 1er Grand Cru Classé Sauternes 2005 – 0,375L



Pour 12 pièces

1	Pâte feuilletée
500 ml	Lait
275 g	Sucre
35 g	Farine
1 pincée	Sel
1 c.c.	Beurre
1	Oeuf
5	Jaune d'œuf
1 paquet	Sucre vanillé Bourbon

Bon Appétit!



« Un beau mélange de fruits exotiques mûres, d'épices et de miel.

Ajoutez en dessert une pâtisserie typique de Lisbonne et le tour est joué. Sauternes et Pastéis, un couple de rêve ! »