

# PASTEL DE NATA



Le Pastel de Nata est une pâtisserie emblématique du Portugal, née au XIX<sup>e</sup> siècle dans les monastères de Lisbonne, où les jaunes d'œufs étaient utilisés en abondance après l'emploi des blancs pour l'amidonage du linge. Ces petites tartelettes croustillantes à la crème parfumée sont devenues un symbole de la gastronomie portugaise, dégustées aussi bien au petit-déjeuner qu'à l'heure du café, souvent saupoudrées de cannelle.

---

## Infos

- **Temps de préparation:** 120 mins
  - **Temps de cuisson:** 15 mins
  - **Portions:** 12
- 

## Ingredients

- 200 g de sucre
  - 8 jaunes d'œufs
  - 1 cuillère à café d'eau de fleur d'oranger
  - 500 ml de crème
  - 1 pâte feuilletée (prête à l'emploi, réfrigérée)
  - Zimt (cannelle), pour servir
  - Sucre glace, pour servir
- 

## Préparation

## **Etape 1**

Préchauffer le four à 250°C au minimum 1 heure à l'avance afin d'obtenir une chaleur très intense. Cette montée en température est essentielle pour réussir les Pastéis de Nata, car elle permet une cuisson rapide qui rend la pâte feuilletée croustillante tout en caramélisant la surface de la crème.

## **Etape 2**

Étaler finement la pâte feuilletée puis la rouler très serrée afin de former un boudin d'environ 2,5 cm de diamètre. Découper ensuite des tronçons de 1,5 cm et les placer dans des moules bien beurrés, côté spirale visible vers le haut. Avec les pouces légèrement humidifiés à l'eau froide, presser la pâte du centre vers les bords pour qu'elle remonte sur les parois du moule. Travailler rapidement afin que la pâte reste bien froide, puis placer les moules garnis au réfrigérateur avant la cuisson.

## **Etape 3**

Faire chauffer 100 ml d'eau avec le sucre jusqu'à obtenir un sirop léger, appelé calda de açucar, puis laisser tiédir légèrement. Ajouter la crème, les jaunes d'œufs, la cannelle et l'eau de fleur d'oranger. Chauffer à feu doux en remuant constamment pour éviter que les jaunes ne coagulent, puis laisser épaissir doucement la crème sans jamais la porter à ébullition.

## **Etape 4**

Remplir les fonds de pâte aux trois quarts maximum avec la crème afin d'éviter les débordements. Enfourner sur la grille du milieu pour 10 à 12 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit bien croustillante et que la surface de la crème soit joliment caramélisée. Surveiller attentivement la cuisson, celle-ci pouvant varier selon la puissance du four.

## **Etape 5**

Laisser les tartelettes tiédir quelques instants après la cuisson, puis les démouler délicatement à l'aide d'un couteau. Au moment de servir, saupoudrer de cannelle, de sucre glace, ou des deux selon les préférences.