



## Pasteis de nata (petit flan portugais)

14/05/2019 à 08h56

Par [Laurence Benedetti](#)

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 10 min

Pour 12 personne(s)

### Ingrédients :

- 1/2 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 :

- Préchauffez le four Th; 7 (210°C);
- Faites chauffer le lait dans une casserole avec la gousse de vanille fendue en 2;
- Mélangez dans un saladier la farine, le sucre et le sel;
- Lorsque le lait arrive à ébullition, retirez la casserole du feu, enlevez la gousse de vanille en lui retirant ses petites graines pour les mettre dans le lait;
- Mélangez avec la préparation la farine, le sucre et le sel;
- Ajoutez 4 jaunes d'œuf et 1 œuf entier, ainsi que 3 cuillères à soupe du jus de citron; Mélangez-le tout énergiquement;
- Étalez la pâte feuilletée dans les petits moules à "pasteis de nata" ; avec une cuillère à soupe, versez la préparation dans les moules;
- Faites cuire pendant une dizaine de minutes.