

PASTÉIS DE NATA

Ingrédients pour 22 pastels : Pâte feuilletée, 12 œufs, 360 g de sucre, 4 à 5 paquets de sucre vanillé ou gousse vanille, 1 l lait, 70 g de farine ou maïzena, zeste de 3 citrons

- Dans une casserole, délayer farine + sucres + maïzena ou farine + œufs entiers. Bien mélanger et ajouter petit à petit le lait froid. Ajouter les zestes de citron
- Cuire à feu doux jusqu'à épaississement de la crème
- Mettre de la pâte feuilletée dans des moules à muffins. Bien couvrir le fond et le coté
- Y verser de la crème au $\frac{3}{4}$
- Mettre à four très chaud (200° minimum) 20 mn environ. Il faut que les flans soient bien cuits voir brulés !
- Servir tiède ou froid.

