



## RECETTE

### Natas ou Pasteis de Belém Petits flans Portugais

#### Ingrédients pour 12 personnes

- ◆ 1/2 l de lait
- ◆ 250 g de sucre
- ◆ 35 g de farine
- ◆ 5 oeufs
- ◆ 1 pincée de sel
- ◆ 1 gousse de vanille
- ◆ Jus de citron
- ◆ 1 pâte feuilletée
- ◆ Moules à gâteaux

jetables feuille d'aluminium  
ou autres similaires



Recette facile

Préparation 20 mn

Cuisson 10 - 12 mn

Temps total 30 mn

#### Préparation:

- 1 Cuire le lait dans une casserole avec la gousse de vanille fendue en 2.  
Mélanger dans un saladier la farine, le sucre et le sel.
- 2 Lorsque le lait arrive à ébullition; retirer la casserole du feu, enlever la gousse de vanille en retirant ses petites graines pour les mettre dans le lait, mélanger avec la préparation de farine, sucre et sel
- 3 Rajouter 4 jaunes d'oeuf et 1 oeuf entier ainsi que 3 cuillères à soupe de citron.  
Mélanger le tout énergiquement.
- 4 Etaler la pâte feuilletée assez finement dans le fond et le pourtour des moules;  
verser à l'intérieur la préparation avec une cuillère à soupe.
- 5 Préchauffer le four et cuire à environ 200:210° thermostat 7 pendant 10 - 12 minutes