

PASTEIS DE NATA À LA REINE DES PRÉS



Ingrédients pour 20 tartelettes

Ingrédient	Quantité
pâte feuilletée	500 gr
Lait entier	50 cl
Sucre S2	360 gr
jaune d'oeufs	6 pièces
eau	28 cl
farine blanche	40 gr (65% bio)
amidon de maïs	20 gr
feuilles et fleurs de reine des prés	40 gr

Préparation

1. Trier et laver les feuilles et fleurs de reine des prés.

2. Chauffer le lait (réserver un peu de lait froid). Y faire infuser la reine des prés à couvert pendant 20 minutes. Vérifier l'infusion et filtrer dès que c'est à votre goût.

3. Délayer la farine et l'amidon avec un peu de lait froid afin d'obtenir une crème lisse. Mélanger avec le lait infusé et réserver.

4. Verser l'eau et le sucre dans une casserole. Porter à ébullition. L'idéal est d'atteindre 105°C. Le sirop doit rester clair.

5. Fouetter légèrement les jaunes d'oeufs.

6. Faire chauffer le lait sans cesser de mélanger. Porter à frémissement. Laisser cuire quelques minutes, le temps qu'il devienne plus dense. Ajouter ensuite le sirop de sucre, sans cesser de mélanger.

7. Hors du feu, ajouter les jaunes d'oeufs et mélanger.

8. Verser la préparation dans un grand plat et filmer au contact. Réserver.

9. Préchauffer le four à 220°C, chaleur tournante.

10. Rouler la pâte feuilletée puis découper des tronçons de 2 cm environ. Les étaler délicatement et finement entre deux feuilles de papier cuisson.

11. Mettre les disques de pâte étalés dans des moules à muffin préalablement chemisés avec du beurre.

12. Verser la crème dans les moules garnis de pâte (remplir au 3/4).

13. Enfourner et cuire pendant 20-25 minutes.