

Pasteis de nata

Ces petites tartelettes Portugaises sont mondialement connues. Elles sont un pur produit gourmand à base de pâte feuilletée et de crème à l'œuf. La recette est jalousement gardée secrète et vous ne trouverez jamais l'originale; pour avoir eu la chance de goûter ces délices dans la non moins célèbre boutique de Lisbonne, j'ai essayé de réaliser ces Pasteis de nata au plus proche du souvenir de ma dégustation.

Ces tartelettes sont cuites dans des petits moules spéciaux mais vous pouvez tout à fait utiliser vos propres moules à tartelettes. Je réalise les miennes dans un moule à tartelettes en silicone (Moule 12 Tartelettes FLEXIPAN® ORIGINE).



Pasteis de nata

Ingrédients pour une quinzaine de Pasteis de nata

- 250 ml de lait entier
- 30 g de maïzena tamisée
- 150 g de sucre
- une lamelle de zeste de citron sans la partie blanche
- 55 ml d'eau
- 10 cl de fleur d'oranger
- 20 ml de rhum
- 90 g de jaunes d'œuf
- 250 g de pâte feuilletée du commerce ou maison. Pour la recette de la pâte feuilletée maison cliquez [ici](#).

Préparation

- Faites chauffer le lait et portez-le à ébullition.



Faites chauffer le lait

- Versez le lait chaud sur la maïzena tamisée et mélangez bien.



Versez le lait sur la
maïzena

- Remettez le mélange sur le feu et faites épaissir tout en mélangeant continuellement.



Remettez le mélange sur le
feu

- Le mélange doit avoir épaissi.



Le mélange doit avoir épaissi...

- Passez le mélange au tamis.



Passez le mélange au tamis

- Faites chauffer le rhum, l'eau, le sucre le morceau de zeste de citron. Portez le tout à ébullition: le sirop doit atteindre 105°.



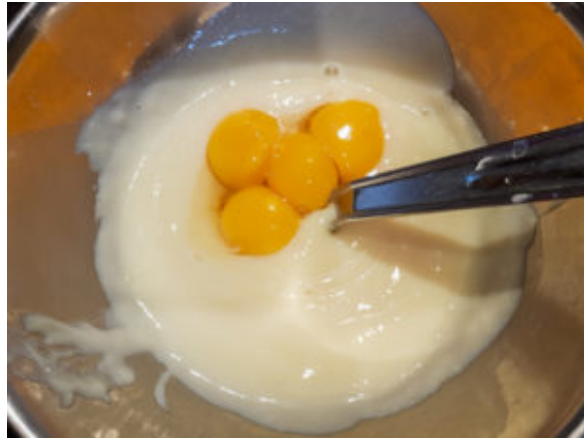
Préparez le sirop

- Ajoutez le sirop au mélange précédent. Laissez le mélange retomber en température. Ajoutez alors la fleur d'oranger.



Ajoutez le sirop au mélange

- Incorporez les jaunes d'œuf au mélange et mélangez bien. Ôtez le morceau de zeste de citron.



Ajoutez les jaunes d'œuf

- Roulez votre pâte feuilletée sur elle-même.



Roulez votre pâte feuilletée
sur elle-même

- Découpez votre pâte en tronçons d'environ deux centimètres. Puis aplatissez ces morceaux de manière à former des petits ronds de pâtes du même diamètre que vos moules.



Découpez votre pâte en tronçons

- Disposez vos pâtons dans vos empreintes. Versez la préparation à base de lait au trois quart de la hauteur de vos moules.



Disposez vos pâtons dans vos empreintes

- Enfournez à 240° pendant 15 à 20 mn selon les fours. Ne vous inquiétez pas: les pasteis vont gonfler pendant la cuisson et retombent quand on les sort du four...



Enfournez à 240° pendant 15
à 20 mn selon les fours.

Et on les déguste avec délectation...



Pasteis de nata

L'histoire de ces délicieux petits gâteaux

Au début du XIXe siècle, à Belém, près du “Mosteiro dos Jerónimos” (Monastère des Jerónimos), se trouvait une raffinerie de sucre de canne, associée à un petit magasin de commerce en tout genre. Suite à la révolution libérale de 1820, tous les couvents et monastères du pays furent fermés en 1834 le clergé ainsi que ses travailleurs expulsés.

Toutefois, afin de subsister, un des anciens occupants du Monastère décida, 1837, de vendre, dans ce même petit magasin, des tartelettes issues de la recette originale du monastère et rapidement appelées “Pastéis de Belém” (Tartelettes de Belém).

A l'époque, Belém était éloignée de Lisbonne et le parcours se faisait par bateau à vapeur. Cependant, la somptuosité du “Mosteiro dos Jerónimos” et de la “Torre de Belém” attirait beaucoup de visiteurs qui se sont rapidement habitués à savourer les délicieuses tartelettes du Monastère.

En 1837 débuta la confection des “Pastéis de Belém” dans les installations annexes de l'ancienne raffinerie, selon l'antique “recette secrète” originaire du monastère, fut depuis, transmise aux maîtres-pâtisseries successifs et exclusivement connue de ces derniers qui continuent aujourd'hui à les confectionner de façon artisanale dans “l'Atelier du Secret”.

Cette recette reste immuable. En fait, grâce au savoir-faire de ses maîtres-pâtisseries et au choix judicieux de ses ingrédients, les “Pastéis de Belém” offrent toujours la seule et unique saveur de la pâtisserie portugaise d'autrefois.

Si vous allez à Lisbonne surtout ne manquez pas d'aller en déguster dans la très célèbre boutique:

PASTÉIS DE BELÉM • Rua de Belém nº 84 a 92, 1300 – 085

Lisboa Portugal . Pour une visite virtuelle de la célèbre boutique cliquez [ici](#).



Pasteis de Belem