



Financiers et pasteis de nata

Financiers (pour 4 personnes)

- 130 g de sucre glace
- 50 g de farine
- 50 g de poudre d'amandes
- 1 pincée de levure chimique
- 4 blancs d'œufs
- 70 g de beurre

1/ Préchauffez le four à 180°C

2/ Mélangez le sucre glace, la farine, la poudre d'amandes et la levure dans un grand saladier et réservez. Ensuite, battez vos blancs d'œufs en neige bien ferme avec une pointe de sel et incorporez-les au mélange sec.

3/ Dans une casserole, faites fondre le beurre noisette, laissez refroidir puis ajoutez-le à la pâte. Réservez.

4/ Beurrez les moules, remplissez-les de préparation et enfournez 25 minutes.

Pasteis de nata (pour 4 personnes)

- 1 pâte feuilletée
- 4 jaunes d'œufs
- 2 œufs entiers
- 500 ml lait
- 20 g de farine
- 250 g sucre
- 1 zeste de citron bio d'environ 1 cm de largeur, lavé
- Cannelle en poudre



- 1/ Roulez la pâte feuilletée sur elle-même en boudin et coupez ensuite des tranches d'environ 1 cm d'épaisseur.
- 2/ Posez chaque tranche dans un petit moule à tartelette (à plat) et écrasez-la avec le pouce de manière à ce que la pâte fonce bien le moule. Si cela colle un peu ce n'est pas grave, mettez un peu de farine.
- 3/Mélangez 250 g de sucre et un petit peu d'eau (le sucre doit être humide). Faites chauffer et faites fondre le sucre tranquillement. Cuisez le sirop jusqu'à ce que les bulles soient grosses.
- 4/Pendant ce temps, diluez 20 g de farine dans 500 ml de lait. Fouettez bien. Ajoutez un zeste de citron. Portez ensuite le lait à ébullition en fouettant régulièrement. Au premier bouillon, retirez du feu et réservez.
- 5/Mélangez les œufs entiers et les jaunes.
- 6/ Retirez alors le sirop du feu puis incorporez-le au mélange lait/farine petit à petit en remuant régulièrement et assez vigoureusement. Ôtez le zeste du citron.
- 7/ Ajoutez ensuite les œufs toujours en fouettant régulièrement.
- 8/ Déposez les petits moules emplis de pâte sur une plaque de cuisson. Remplissez-les au 3/4 avec la crème (cela va gonfler un petit peu à cause des œufs).
- 9/ Cuisez dans un four préchauffé au maximum pendant 7 à 10 minutes de cuisson.
- 10/ Servez les pasteis de nata saupoudrés de cannelle. Démoulez et servez les financiers.

Regardez la préparation en vidéo : http://www.rtb.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/actualites/article_financiers-et-pasteis-de-nata?id=8934548&emissionId=5931