

**Pastéis de Nata aux Abricots**

**Recette pour 6/8 personnes (rectangle de 15cm sur 25cm) :**

- 1 pâte feuilletée

- 150g de sucre en poudre + 10g pour les abricots

- 50ml d'eau

- 1 CS d'arôme vanille

- 1 oeuf + 3 jaunes

- 1CS de maïzena

- 250ml de lait

- 8 abricots bien mûrs

- 1 sachet de sucre vanillé

Préparation :

Foncer le moule de votre choix, ici rectangulaire, avec la pâte feuilletée

Piquer le fond avec une fourchette

[](http://storage.canalblog.com/87/92/629159/65793052.jpg)

Laver et découper les abricots en lamelles

Disposer au fond du moule et saupoudrer de sucre

Réserver au frais

[](http://storage.canalblog.com/98/10/629159/65793189.jpg)

Préparer le sirop de sucre, pour cela mettre l'eau et le sucre dans une casserole

Faire fondre jusqu'à ébulittion (ne pas remuer)

[](http://storage.canalblog.com/79/02/629159/65793140.jpg)

Dès que le sirop est formé, plonger le fond de la casserole dans un plat d'eau froide

Réserver

Préparer une crème pâtissière à la vanille

Mettre dans une casserole, la maïzena, la vanille, le lait, l'oeuf et les jaunes

Bien battre le mélange (pour éviter les grumeaux)

[](http://storage.canalblog.com/74/87/629159/65793154.jpg)

Mélanger avec une cuillère en bois jusqu'à épaississement

[](http://storage.canalblog.com/24/18/629159/65793170.jpg)

Hors du feu, verser le sirop de sucre et mélanger

Verser dans votre moule de manière à recouvrir les abricots

[](http://storage.canalblog.com/53/21/629159/65793211.jpg)

Cuire à four préchauffé à 150° pendant 30 min, puis à 180° pendant 15 min

Saupoudrer de sucre vanillé et mettre à 200° pendant 3 min

Placer au frais pendant 4h

[](http://storage.canalblog.com/61/76/629159/65793411.jpg)