

**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



Laver et découper les abricots en lamelles

Disposer au fond du moule et saupoudrer de sucre

Réserver au frais



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

Faire fondre jusqu'à ébulittion (ne pas remuer)



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)



Mélanger avec une cuillère en bois jusqu'à épaississement



Hors du feu, verser le sirop de sucre et mélanger

Verser dans votre moule de manière à recouvrir les abricots



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

