

# Recette du Pasteis de Nata à la mozambicaine

## Ingrédients

- 3 jaunes d'oeufs
- 125g de sucre
- 25cl de lait
- 32g de farine
- Le zeste d'1/4 de citron jaune
- Un paquet de pâte feuilletée
- 1 pincée de sel de table

## Ingrédients accompagnement

- 2 mangues mûres
- Le jus d'un citron jaune
- Du basilic haché finement  
(une poignée de feuilles)

## Décoration

- Noix de Coco rapée

## Préparation des Pasteis de Nata

- Découpez des petits ronds dans la pâte feuilletée et disposez-les dans des petits moules à gâteaux, préalablement huilés
- Préchauffez votre four à 300 degrés, chaleur tournante
- Dans une casserole à froid, mettez le sucre, la farine, le zeste du citron, le lait et la pincée de sel
  - Faites chauffer à feu doux, en remuant à l'aide d'une spatule, et ce, jusqu'à ce que le contenu ne colle plus à celle-ci
  - Laissez refroidir 10 minutes environ, ensuite, ajoutez les jaunes d'oeufs et mélangez bien
  - Verser le mélange dans les petits moules déjà recouverts de pâte feuilletée

## Préparation de l'accompagnement

- Découpez les deux mangues en tartare et disposez-les dans un saladier
- Ajoutez-y le jus d'un citron entier, le basilic haché et mélangez le tout
- Disposez-les joliment au côté du Pasteis de Nata, pour un dessert rafraîchissant et coloré