

CREME CATALANE



Ingrédients pour Crème catalane :

- 1 litre de lait
- 6 jaunes d'œufs
- 250 g de sucre en poudre
- 50 g de maïzena
- 1 bâton de cannelle (facultatif)
- 1/2 citron (zestes)
- cassonade

Phases techniques de la recette :



1 Pour réaliser cette recette de crème catalane, commencer par préparer tous les ingrédients.

2 Prélever les zestes d'un demi citron.

3 Faire chauffer 1 litre de lait avec le bâton de cannelle, le zeste de citron et le bâton de cannelle (facultatif).



4 Mélanger les jaunes d'œufs avec le sucre...

5 ...et blanchir le mélange au fouet.

6 Ajouter la maïzéna.



7 Bien mélanger afin d'éviter les grumeaux.

8 Verser le lait bouillant sur la préparation.

9 Bien remuer au fouet. Retirer le bâton de cannelle.



10 Transvaser le tout dans la casserole de cuisson du lait...

11 ...et cuire en mélangeant régulièrement. La crème ne doit pas bouillir, mais va s'épaissir.

12 Au terme de la cuisson, verser la crème dans des ramequins et laisser refroidir.



13 Faites chauffer votre grill (si vous n'en avez pas, vous pouvez utiliser un chalumeau ou une salamandre)

Saupoudrer une fine couche de sucre sur la surface de la crème. Nous utilisons du sucre roux (cassonade) ou de la vergeoise brune.

14 Enfin, passer les ramequins sous le grill bien chaud ou alors comme ici, caraméliser la surface au chalumeau. Servir tant que le caramel est croustillant. Cette caramélisation doit se faire à la dernière minute.