

Crème Catalane



6 personnes



15 minutes



Facile

Ingrédients

- 1 l de lait
- 6 jaunes d'œufs
- 175 g de sucre
- 50 g de Maïzena
- 1 citron non traité
- 1 bâton de cannelle
- Sucre de canne

Préparation

Faites chauffer le lait et versez la moitié du sucre. Ajoutez un bâton de cannelle et le zeste d'un citron. Pendant que le lait chauffe, blanchissez les jaunes d'œuf avec le sucre. Ajoutez la maïzena. Mélangez.

Quand le lait est quasiment à ébullition, versez un peu de lait sur les jaunes d'œuf tout en mélangeant. Ajoutez la totalité du lait puis reversez le tout dans la casserole.

Laissez cuire cette crème 1 à 2 minutes à ébullition pour éviter le goût d'amidon. Garnissez les moules et laissez refroidir. Saupoudrez les crèmes refroidies avec du sucre cassonade puis brûlez la surface avec un chalumeau pour la faire caraméliser.

Versez la moitié du sucre dans le lait mis à chauffer. Ne mélangez pas, il va se former une couche de sirop au fond qui évitera à la casserole d'attacher. Si vous n'avez pas de chalumeau, passez les crèmes sous le grill quelques instants pour caraméliser la surface.