

Crème catalane

Catégorie : Flans, mousses, crèmes & soufflés

Ingrédients

- 400g de lait entier
- 300g de crème liquide entière
- 1 pincée (ou plus) de cannelle en poudre
- 100g de jaunes d'œufs (5 à 6 jaunes)
- 85g de sucre
- 23g de maïzena

Préparation

1. : de lait entier de crème liquide entière 1 pincée (ou plus) de cannelle en poudre Les zestes d'une orange Les zestes d'un citron de jaunes d'œufs (5 à 6 jaunes) de sucre de maïzena QS de sucre pour la caramélisation Recette : Faites chauffer le lait avec la crème, la cannelle et les zestes d'orange et de citron.
2. En parallèle, fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre et la maïzena.
3. Versez le liquide chaud dessus en fouettant bien, puis reversez le tout dans la casserole et faites épaissir à feu moyen en fouettant constamment.
4. Quand la crème a épaissi, versez-la dans les ramequins, lissez la surface et placez-les au réfrigérateur jusqu'à refroidissement complet.
5. Au moment de servir, saupoudrez-les avec du sucre semoule et caramélisez-les à l'aide d'un chalumeau ; laissez la couche de caramel cristalliser pendant quelques secondes, puis régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com