



Crèmes
Crème catalane



6h45 30 min 15 min 6h 260

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Étape 1

Préparation du lait parfumé

- 1 Laver et brosser le citron. Râper le zeste.
- 2 Verser le lait, les zestes de citron et la cannelle dans une casserole.
- 3 Porter doucement à ébullition.
- 4 Cette étape n'est pas compliquée mais elle nécessite qu'on ne s'éloigne pas car le lait peut très vite déborder.

5 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf
75 cl **Lait entier**
160 g **Sucre roux**
30 g **Maïzena**
3 pincée(s) **Cannelle en poudre**
1 **Citron(s)**

Étape 2

Mélange des autres ingrédients

- 1 Fouetter vivement les jaunes d'oeufs et les deux tiers du sucre cassonade jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- 2 Ajouter ensuite la maïzena puis bien mélanger pour éviter la formation de grumeaux.

Étape 3

Cuisson de la crème

- 1 Verser le lait bouillant sur le mélange jaunes d'oeuf-sucre-maïzena et fouetter immédiatement.
- 2 Reverser le contenu du saladier dans la casserole.

- 3 Si le mélange contient des grumeaux qu'on ne peut dissoudre, ne pas hésiter à passer la préparation au chinois.
- 4 Faire chauffer sur feu très doux tout en fouettant régulièrement. Cuire pendant 5 minutes jusqu'à ce que la crème épaississe.
- 5 Il faut éviter de trop faire bouillir la crème car une cuisson trop forte ferait coaguler les jaunes d'oeuf.

Étape 4

Repos et caramélisation de la crème

- 1 Verser la crème dans des moules à crème brûlée.
- 2 Laisser refroidir sur le plan de travail puis placer les moules au réfrigérateur pendant 6 heures.
- 3 Verser le sucre restant sur les crèmes.
- 4 Passer la surface sous le grill ou au chalumeau pour obtenir une croûte caramélisée.

Étape 5

Dressage

- 1 Servir les crèmes une fois caramélisées pour une dégustation immédiate.