

*Mousses*

# Espuma de crème catalane à la cannelle et aux agrumes



**2h35**   **15 min**   **20 min**   **2h**   **495**

TEMPS TOTAL   PRÉPARATION   CUISSON   REPOS   CALORIES

Ingrédients  
pour 6 personnes

### Ingrédients pour l'Espuma de crème catalane

60 cl **Crème liquide (fleurette)**  
15 cl **Lait demi-écrémé**  
1 **Orange(s)**  
1 **Citron(s)**  
1 **Citron(s) vert(s)**  
1 unité(s) entière(s) **Bâton de cannelle**  
150 g **Sucre semoule**  
4 unité(s) entière(s) **Jaune(s) d'oeuf**  
6 c. à café **Sucre roux**

## Étape 1

### Préparation de l'infusion

- 1 Dans une casserole, verser le lait et la crème. Porter le mélange à ébullition.
- 2 Pendant ce temps, prélever à l'aide d'un économe les zestes sur le citron vert, l'orange et le citron préalablement lavés. Veiller à ne pas prélever la partie blanche qui est amère.
- 3 A ébullition, retirer la casserole du feu et incorporer les zestes d'agrumes, le bâton de cannelle puis couvrir. Laisser infuser pendant 5 minutes.
- 4 Verser les jaunes et le sucre dans un saladier. Fouetter vivement. Lorsque le mélange est blanchi, verser l'infusion dessus en filtrant la préparation avec un chinois.
- 5 Fouetter rapidement le mélange pour que les œufs ne cuisent pas.

## Étape 2

### Cuisson de la crème

- 1 Dans une casserole, verser le mélange préparé

précédemment. Faire chauffer sur feu moyen en fouettant.

- 2 Mélanger pour ne pas faire bouillir la préparation qui doit monter à une température comprise entre 80°C et 83°C.
- 3 Pour vérifier la cuisson de la crème : utiliser un thermomètre ou tracer un trait avec le doigt sur la spatule servant à mélanger. Si le trait reste, elle est cuite, sinon continuer la cuisson.
- 4 Exécuter le test avec la spatule pour suivre la cuisson. Retirer la crème du feu lorsqu'elle est cuite.
- 5 Déposer un entonnoir sur le siphon puis verser la crème. Placer le siphon au réfrigérateur pendant 2 heures.

### **Étape 3**

#### Dressage

- 1 Sortir le siphon du réfrigérateur, le fermer et insérer les cartouches de gaz. Agiter le siphon.
- 2 A l'aide du siphon, dresser la mousse dans des verrines de service.
- 3 Saupoudrer chaque verrine de sucre roux, les faire brûler à l'aide d'un chalumeau jusqu'à obtention d'un caramel. Déguster aussitôt.