



Crème catalane

Ingredients

500g de lait
75g de sucre
4 jaunes d'oeuf
le zest d'1/2 citron
1/2cuillère à café de cannelle
15g de maïzena
de la cassonade

Étape de la recette

- Pour 6 personnes -

Faire chauffer le lait avec le zest de citron et la cannelle

Fouetter ensemble les jaunes d'oeuf et le sucre jusqu'à obtention d'une préparation mousseuse

Ajouter la maïzena, mélanger

Verser le lait chaud dessus et mélanger

Remettre à chauffer sur feu doux jusqu'à ce que la préparation épaississe

Verser la préparation dans 6 ramequins et mettre au frais au moins 4h

Avant de déguster saupoudrer de cassonade et caraméliser à l'aide d'un chalumeau