



« Crème catalane »

Pour 6 personnes

Ingrédients:

- 50 cl de lait
- 50 cl de crème fraîche
- 6 jaunes d'œuf
- 250 g de sucre
- 1 bâtonnet de cannelle
- Du zeste d'un demi citron

Préparation :

- Verser dans une casserole la crème, le lait, la cannelle, et le zeste de citron, mélanger et sans cesser de remuer, porter presque à ébullition
- Eteindre le feu et filtrer ce mélange

- Dans un saladier, battre ensemble au fouet les jaunes d'œufs et 50g de sucre. Les laisser gonfler, puis délayer par petites quantités de la préparation lait-crème
- Verser la crème obtenue dans une casserole à fond épais et la cuire à feu doux en remuant sans arrêt : elle doit être assez épaisse pour napper le dos d'une cuillère

- Transvaser la crème dans 6 cassolettes ou ramequins, et laisser refroidir. Les couvrir du restant de sucre

- Pour caraméliser les crèmes :
 - Utiliser le grill du four, ou
 - Utiliser un bruleur à gaz
- Réserver au réfrigérateur, servir frais.

