

CRÈMES CATALANES

Avril 2004 (Actualisé en janvier 2018)

Ingrédients (6 personnes) :

- ★ 1 litre de lait demi-écrémé
- ★ 1 citron jaune bio
- ★ 60 g de cassonade
- ★ 80 g de sucre en poudre
- ★ 6 œufs
- ★ 2 cuillères à soupe de Maïzena
- ★ 1 bâton de cannelle

Ustensiles : 2 Casseroles, Passoire, 6 ramequins, Fouet, Chalumeau

Préparation : 10 mn

Cuisson : 20 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 3,00 € (soit 0,50 € par personne)



Recette :

Brosser le citron sous l'eau froide, le sécher, prélever les zestes et les couper en fins bâtonnets. Dans une casserole, porter le lait à ébullition avec la cannelle et les zestes. Casser les œufs, un par un, en séparant les blancs des jaunes. Verser les jaunes dans une casserole (réserver les blancs pour un autre usage, de la meringue par exemple), ajouter la Maïzena et le sucre semoule. Battre au fouet jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Retirer la cannelle et lentement filtrer le lait à travers une passoire tout en fouettant l'appareil. Faire cuire à feu doux 10 minutes en remuant continuellement. Verser cette préparation dans des ramequins et laisser refroidir. Rafraîchir au réfrigérateur quelques heures.

Au moment de consommer, saupoudrer de sucre roux et brûler au chalumeau jusqu'à caramélisation de la surface.

Boisson :

Un Bergerac moelleux. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.