

# les recettes d'Alice

## Crème Catalane



6



Espagne



4 saisons



\*



\*\*



15 min



20 min

### INGREDIENTS

50cl de lait  
125g de sucre en poudre  
1 zeste de citron  
1 cc de cannelle en poudre

4 jaunes d'œufs  
20g de maïzena  
60 g de sucre vergeoise.  
5 gouttes arôme citron (facultatif)

### MATERIEL NECESSAIRE

Cul de poule Chalumeau cassolette

### PREPARATION ET REALISATION

Chauffez le lait la cannelle et le zeste de citron et l'arôme citron.

Pendant ce temps, fouettez énergiquement dans un cul de poule les jaunes et le sucre en poudre puis incorporez la maïzena.

Filtrez le lait chaud sur le mélange, bien dissoudre l'ensemble et remettre la crème dans une casserole sur feu doux sans cesser de mélanger jusqu'à épaississement.

Répartir délicatement la crème chaude dans les cassolettes. Laissez refroidir puis mettre les crèmes 2 heures au réfrigérateur

Au moment de servir, saupoudrez de sucre vergeoise et caramélisez à l'aide du chalumeau de cuisine.

### CONSEILS ET ASTUCES

L'avantage de la crème catalane par rapport à la crème brûlée : Pas de cuisson au four/ plus économique et légère (pas de crème)

Alice Délice

