

☞ Crème Catalane ☞

☞ INGREDIENTS ☞

- 35 cl de lait
- 15 cl de crème
- 1 œuf + 2 jaunes
- 100 g de sucre
- 1 cuillerée à soupe de maïzena
- Badiane
- cannelle
- 1 zeste de citron
- sucre cassonade

Faire bouillir le lait et la crème. Y faire infuser 20 mn, le bâton de cannelle, la Badiane et le zeste de citron haché.

Dans un saladier, casser l'œuf entier, ajouter les 2 jaunes d'œufs, le sucre, la maïzena et 3 cuillères à soupe de lait (déduites des 35 cl). Blanchir le tout à l'aide d'un fouet.

Filter le lait pour en retirer les épices et mélanger sans fouetter avec l'appareil à œuf. Remettre sur feu doux et bien remuer avec une spatule jusqu'à ce que le mélange bout.

Mouler dans des ramequins et stocker au frais au moins 6 heures.

Parsemer de sucre semoule ou cassonade et brûler le dessus au grill ou à la lampe à souder.

Décorer avec les épices que vous aurez bien rincé et mis de côté.