

Crème catalane



Ustensiles : une spatule, une balance, une casserole, un fouet, un saladier, des ramequins à crème brûlée, un fer.

Liste des ingrédients pour 5 personnes :

Lait entier	½ litre
Sucre semoule	75 grammes
Maïzena	13 gr
Jaune d'oeuf	2 pièces
Cannelle poudre	1 pincée
Citron vert	1 pièce

Progression de la recette

- 1) Dans un saladier, battez les jaunes d'oeufs avec le sucre et la maïzena,
- 2) Dans une casserole, faites chauffer le lait avec la cannelle en poudre et un zeste de citron.
- 3) A partir de l'ébullition retirez du feu et mettez le mélange des jaunes d'oeufs dans le lait chaud.
- 4) Remettez sur le feu doux, mélangez jusqu'à épaississement.
- 5) Versez dans les ramequins et laissez refroidir au réfrigérateur.
- 6) Au moment de servir saupoudrez de sucre cassonade et durcissez au fer ou chalumeau.
- 7) **SERVIR !!**

- **VARIANTE :**
- **Coulis de chocolat***
- ***(20 cl de lait chaud, 100gr de chocolat)**

