

Crema Catalana, zestes de citron, cannelle, caramélisée au sucre roux |

Recette pour 12 tapas

Description

Une crème qui a traversé les frontières qui nous apporte un air d'Espagne qui est toujours le bienvenu.

L'astuce du chef

Rincer la casserole ou versez une cuillère de sucre (ceci permet au lait de ne pas attacher au fond de la casserole) avant de faire bouillir le lait.

Mélangez une partie du sucre avec la maïzena, cela facilitera son mélange sans grumeaux

Ingrédients

Crème Catalane

- 750 Ml Lait
- 6 Unité(s) Jaune d'œuf
- 180 Gr Sucre
- 35 Gr Féculé de maïs
- 1 Bâton(s) Cannelle
- 1 Unité(s) Zeste(s) de citron
- 1 Unité(s) Zeste(s) de lime

Garniture

- 4 Unité(s) Orange

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Temps de repos **0 mins**

Crème Catalane

Dans une casserole, faites chauffer une partie du lait (environ la moitié) jusqu'à une légère ébullition. Retirez du feu et ajoutez la cannelle, et les zestes de citron. Laissez infuser 15 min.

Passez au chinois et ajoutez du lait si nécessaire pour un total de 500 g.

Dans un saladier battre ensemble le sucre les jaunes d'oeufs et la maizena.

Versez le lait chaud sur jaune-sucre-maizena tout en fouettant. Transvasez dans la casserole et remettre sur le feu.

Portez à ébullition en remuant vivement jusqu'à ce que la crème épaississe.

Versez dans des ramequins de votre choix la crema catalana.

Laissez refroidir avant de mettre au frais pour 1 nuit en appliquant un film alimentaire au contact de la crème.

Au moment de servir saupoudrez de cassonade, chauffez à l'aide d'un chalumeau pour caraméliser la surface, ou utilisez le grill du four.

Garniture

ATTENTION, ne réalisez pas cette opération trop à l'avance, vos suprêmes perdraient tout leur jus. Pelez à vif les oranges, à l'aide du petit couteau, prélevez les suprêmes des agrumes. Assurez-vous que vous n'ayez aucun blanc qui reste sur les suprêmes.

Bon appétit!