

Crème Catalane infusée aux agrumes et épices douces - Version Atelier virtuel

Recette pour 4

Description

Une crème qui se rapproche de la bien connue crème brûlée dans sa finition mais pas dans sa conception... à suivre!

L'astuce du chef

La crème Catalane est cuite sur le feu, la crème brûlée est cuite au four.

Le fait de ne pas faire bouillir le lait avec le sucre mais de l'ajouter après, cela apportera moins la sensation de sucre a votre recette.

Ingrédients

Crème Catalane

- 500 Ml Lait
- 2 Unité(s) Anis étoilé
- 1 Pincée(s) Cannelle moulue
- 0.50 Unité(s) Zeste(s) d'orange
- 1 Unité(s) Zeste(s) de citron
- 1 Cuil. à soupe Extrait de vanille
- 100 Gr Sucre
- 4 Unité(s) Jaune d'œuf
- 1 Cuil. à soupe Fécule de maïs

Finition

- 1 Cuil. à soupe Sucre
- 1 Cuil. à soupe Cassonade

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Temps de repos **40 mins**

Prévoir avant le cours vidéo

Ingrédients

Râpez les zestes de citron et d'orange les garder au réfrigérateur.

Pesez la recette, rassemblez les ramequins dans lesquels vous allez servir la crème.

Pour la finition, mélangez ensemble le sucre et la cassonade, gardez le tout sur le comptoir.

Matériels

1 casserole (cuisson), 1 fouet, 1 bol (mélange)

1 râpe à agrumes (zesteur), 1 passoire fine.

2 linges propres, 1 dessous de plat

2 bols (séparations des jaunes et du blanc des oeufs)

4 Ramequins de présentation (suivant la grosseur)

1 Chalumeau idéalement, sinon on utilisera le four sur Broil

Préparation avec le chef

Clarifiez les oeufs.

Versez le lait dans une casserole, ajoutez-y les épices et les zestes d'agrumes, placez la casserole sur un feu moyen. Une fois le lait à ébullition retirez-le puis ajoutez-y le sucre, mélangez avec le fouet, le sucre doit être dissous complètement.

Dans un bol, fouettez les jaunes et la fécule de maïs, une fois le mélange bien lisse, ajoutez-y le lait chaud à travers une passoire (pour retenir les épices et les zestes). Bien fouetter à nouveau.

Retournez sur un feu moyen, fouettez sur toute la surface, le mélange va s'épaissir, au premier frémissement arrêter la cuisson.

Versez la crème dans les ramequins, placez-les dans le réfrigérateur.

Finitions

Une fois les crèmes tièdes ou froides, répartissez sur la surface une fine couche de sucre blanc et cassonade, caramélisez la surface à l'aide du chalumeau ou à l'aide du broil du four.

Bon appétit.

Bon appétit!