



## Crème Catalane

### Ingredients

500g de lait  
4 jaunes d'oeuf  
75g de sucre  
le zest d'1/2 citron  
1/2cuillère à café de cannelle  
15g de maïzena  
de la cassonade

### Étape de la recette

- Pour 6 personnes -

Dans le bol mettre le lait, le sucre, les jaunes d'oeuf, la maïzena, la cannelle et le zest de citron

7 minutes/80°C/vitesse 2.5

Verser la préparation dans 6 ramequins et mettre au frais au moins 4h

Avant de déguster saupoudrer de cassonade et caraméliser à l'aide d'un chalumeau