

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 mazena, la cannelle et le zest de citron

7 minutes/80C/vitesse 2.5

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

Avant de dguster saupoudrer de cassonade et caramliser l'aide d'un chalumeau

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr