



## Crème catalane

### Ingredients

500g de lait  
75g de sucre  
4 jaunes d'oeuf  
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 -

Faire chauffer le lait avec le zest de citron et la cannelle

Fouetter ensemble les jaunes d'oeuf et le sucre jusqu'à obtention d'une préparation mousseuse

Ajouter la maïzena, mélanger

Verser le lait chaud dessus et mélanger

Remettre à chauffer sur feu doux jusqu'à ce que la préparation épaississe

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