

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' obtention d'une prparation mousseuse

Ajouter la mazena, mlanger

Verser le lait chaud dessus et mlanger

Remettre chauffer sur feu doux jusqu' ce que la prparation paississe

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