

Il existe une multitude de petites crèmes et je découvre celle-ci aujourd'hui, peut être en même temps que vous...

Jusqu'à présent je pensais que la crème catalane était un autre nom pour la crème brûlée, avec sa croûte de cassonade caramélisée!

Que nenni!! déjà il s'avère qu'elle ne contient même pas de crème; d'autre part elle ne nécessite aucune cuisson au four!

Très pratique, n'est-ce pas ?!

Sa texture crémeuse est due à un mélange de lait, de jaunes d'œufs et de maïzena, épaissi à la casserole



La recette pour 6 ramequins:

- 50cl de lait
- 3 jaunes d'œufs
- 40g de maïzena
- 70g de sucre en poudre
- 1 bâton de cannelle
- 1 zeste de citron vert râpé

- 25g de cassonade (pour faire caraméliser)

Mélanger dans un petit récipient: les jaunes d'oeufs avec la maïzena et 10 cl de lait. Réserver.

Pendant ce temps, faire bouillir 40cl de lait avec le sucre, la cannelle et le zeste de citron vert.

Hors du feu, ajouter le contenu du petit récipient. Mélanger.

Remettre le tout sur feu doux en remuant constamment avec un fouet jusqu'au retour de l'ébullition.

Hors du feu, retirer le bâton de cannelle.

Remplir les ramequins et réserver au frais.

Avant dégustation, saupoudrer de cassonade et caraméliser au chalumeau ou au grill.