



Crème Catalane

Ingredients

500g de lait
4 jaunes d'oeuf
75g de sucre
le zest d'1/2 citron
1/2 cuillère 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