

## CRÈME CATALANE À LA CANNELLE

Mise en place et préparation: env. 15 min

Cuisson au bain-marie: env. 1 h

Mise au frais: env. 12 h

Pour 4 petits moules d'env. 1 dl, rincés à l'eau froide

2 jaunes d'œufs frais
60 g de cassonade
2 dl de demi-crème
1 dl de lait
1 c. à café de cannelle
2 c. à soupe de cassonade



**1** Travailler les œufs et le sucre dans un bol jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

**2** Porter la demi-crème et le lait à ébullition dans une casserole en remuant, retirer la casserole du feu. Ajouter la cannelle, ajouter à la masse aux œufs en remuant au fouet, filtrer dans un bol doseur. Disposer les moules sur un chiffon dans un plat à gratin. Verser la crème dans les moules jusqu'au bord et recouvrir chacun d'une feuille d'aluminium.

**Cuisson au bain-marie:** verser de l'eau bouillante aux  $\frac{2}{3}$  de la hauteur des moules, faire cuire env. 1 h dans la moitié inférieure du four préchauffé à 150°C (voir «Remarque»). Sortir du four, laisser refroidir, réserver env. 12 h à couvert au frais.

**Caraméliser:** parsemer  $\frac{1}{2}$  c. à soupe de cassonade sur chaque moule. Caraméliser le sucre à la flamme d'un chalumeau.

**Suggestion:** cuire les crèmes dans les moules à couvert env. 25 min 90°C dans le steamer ou le four à vapeur Miele, terminer la cuisson env. 5 min à four éteint.