

## Crème catalane

Crema catalana

Préparation et cuisson: env. 1 heure  
Mise au frais: au moins 1 heure  
Pour 4 petits moules d'env. 1 ½ dl

5 dl de lait

½ citron non traité, zeste pelé  
à l'aide d'un économe

1 gousse de vanille, fendue  
en longueur

bien chauffer à feu moyen dans une casserole, retirer du feu, couvrir et laisser infuser durant env. 10 min. Retirer le zeste de citron et la gousse de vanille

4 c. à soupe de sucre  
5 jaunes d'œuf

verser dans une terrine, mélanger jusqu'à ce que l'appareil s'éclaircisse et devienne crémeux

3 c. à soupe de maïzena

incorporer, ajouter le lait chaud en remuant. Remettre en casserole et mélanger au fouet à feu moyen jusqu'à ce que la crème s'épaississe. Remplir les moules, laisser refroidir, couvrir et mettre au frais au moins 1 heure

env. 6 c. à s. de sucre

pour le caramel

**Caramel:** poser 4 anneaux de métal du même diamètre que les moules sur une plaque chemisée de papier à pâtisserie; répartir env. 1 ½ c. à soupe de sucre dans chaque anneau.

**Cuisson au four:** placer env. 6 min au milieu du four préchauffé à 220 °C, jusqu'à ce qu'un caramel brun clair se forme. Retirer la plaque, laisser tiédir, retirer les anneaux. Attention: ceux-ci sont très chauds. Laisser durcir les caramels, les détacher délicatement du papier et les poser sur la crème. Si l'on ne dispose que d'un anneau, répéter l'opération trois fois.

**Caramélisation:** env. 2 min sous le gril préchauffé à 250 à 300 °C. Retirer, laisser refroidir.

### Suggestions

- La crème peut être préparée 1 jour à l'avance.
- Les rondelles de caramel également.
- En Espagne, la crème catalane est saupoudrée de sucre et la caramélisation se fait à l'aide du traditionnel fer en spirale. Il est aussi possible de faire cette opération au gril, mais le résultat n'est pas pareil. Pour ce faire, il faut garder la crème au froid au moins 5 heures. Caramélisation: saupoudrer la crème d'env. 50 g de sucre, faire caraméliser env. 4 min sous le gril préchauffé à une température de 250 à 300 °C, laisser refroidir.

