

CREME CATALANE

AVEC OU SANS THERMOMIX

Ingrédients (pour 4 personnes):

500 g de lait, le zeste d' 1 citron, 100 g de sucre, 1 sachet de sucre vanillé, 4 jaunes d'œuf, 1 bâton de cannelle (ou 2 pincées de cannelle en poudre), 25 g de maïzena.

De la cassonade.

Préparation sans thermomix :

Faire chauffer dans une casserole le lait le faire bouillir et y plonger la cannelle et les zestes de citron. Arrêter le feu au premier frémissement et laisser infuser 30 minutes, puis passer au chinois.

Pendant ce temps, fouettez énergiquement dans un saladier les jaunes d'œufs et le sucre en poudre, le sucre vanillé, puis incorporez progressivement 25 g de maïzena

Filtrez le lait chaud sur le mélange et bien dissoudre l'ensemble.

Remettre la crème dans une casserole sur feu doux sans cesser de remuer vivement jusqu'à épaississement (mais attention la crème de doit pas bouillir) .

Répartir délicatement la crème chaude dans des petits pots en porcelaine ou en terre cuite les filmez au contact.

Mettre les crèmes 2 heures au moins au réfrigérateur.

Caramélisation :

Au moment de servir (**surtout pas à l'avance**) , saupoudrez les crèmes de cassonade puis les caraméliser à l'aide d'un chalumeau de cuisine (le plus pratique, il permet d'obtenir un coloration plus rapide et plus uniforme, ainsi vos crèmes restent bien figées et froides à l'intérieur)

Si vous n'avez pas de chalumeau, c'est simple il vous suffira de préchauffez le gril du four, placez alors vos crèmes sur une plaque remplie à moitié d'eau froide en surveillant attentivement.

Tournez la plaque de temps en temps ainsi cela permettra que la cassonade caramélise uniformément.

Préparation au Thermomix

Ingrédients IDENTIQUES que précédemment.

Insérez le fouet. Versez le lait les jaunes d'œufs, 100 g (**voir 80 g**) de sucre, la fécule de pommes de terre (maïzena), le sucre vanillé et le sel dans le bol et fouetter pendant **15 secondes/vitesse 3**.

Ajouter ensuite le zeste de citron, et la cannelle et cuire **8 à 10 mn/90° /Vitesse 2**

Retirez la cannelle et le zeste de citron. Passer au chinois. Répartir la préparation dans des ramequins à crème brûlée Réservez 2 heures au réfrigérateur avant caramélisation au dernier moment. Saupoudrer avec de la cassonade et caraméliser la surface avec un chalumeau de cuisine, jusqu'à ce que le sucre forme une fine pellicule dorée et croquante. Servir de suite.