



## *Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !*

---

**TEMPS DE PREPARATION: 20 mn**

**NOMBRE DE PARTS : 6**

### **CREME CATALANE**

#### **INGREDIENTS:**

7 jaunes d'œufs  
180 g de sucre  
60 g de Maïzena  
12 dl de lait  
3 cuil. À soupe d'eau de fleur d'oranger  
Cassonade (sucre roux)

#### **METHODE :**

La crème catalane est une proche cousine de la crème brûlée, les deux principales différences étant qu'elle se déguste froide, et qu'elle ne subit pas de cuisson au four. Voilà un délicieux dessert typique catalan et facile à réaliser...

Versez le lait dans une casserole et ajoutez 50g de sucre. Remuez à l'aide d'un fouet, et portez sur le feu (moyen) jusqu'à ébullition. L'intérêt d'ajouter un peu de sucre dans le lait, consiste à éviter qu'il attache et brûle légèrement au fond de la casserole.

Poursuivez en clarifiant 7 œufs afin de récupérer les jaunes. Ne jetez pas les blancs, et conservez les au réfrigérateur pendant plusieurs jours pour une autre pâtisserie comme la meringue ou dans certains biscuits.

Travaillez les jaunes dans un récipient avec le reste de sucre semoule à l'aide d'un fouet afin de blanchir l'ensemble. Ajoutez la Maïzena et mélangez le tout jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.

Attention au lait, ne pas l'oublier, sinon gare au nettoyage de la plaque de cuisson !

Quand le lait est à ébullition, versez le progressivement sur les jaunes / maïzena / sucre tout en remuant à l'aide d'un fouet, puis transvaser le tout dans la casserole.

Faites cuire la crème à feu doux en prenant soin de remuer partout et régulièrement jusqu'aux premiers bouillons. A ce moment précis, continuez à cuire durant une minute environ, puis retirez du feu.

Hors du feu, ajoutez l'eau de fleur d'oranger et mélangez l'ensemble.

Répartissez la crème dans 6 ramequins ou des coupelles. Laissez reposer pendant 2H au réfrigérateur.

Avant de servir, saupoudrez la surface de la crème de cassonade et caramélisez à l'aide d'un petit chalumeau de cuisine.

Vous y êtes presque ! Servez et savourez cette délicate caresse gustative, ainsi que l'admiration de vos hôtes ! Il n'y a pas de doute, le chef c'est bien vous !