

Crème Catalane Express

i-cook'in

Ingrédients pour 6 ramequins à crème catalane en grès :

Pour la crème catalane

- 120 g de sucre en poudre
- 1 zeste de citron(s) jaune(s) non traité(s)
- 1 pincée de cannelle en poudre
- 560 g de lait demi-écrémé
- 25 g de fécule de maïs (maïzena)
- 65 g de jaune(s) d'œuf(s)

Pour la caramélisation des crèmes

- 12 c.à.s de sucre roux (cassonade)

Pour la crème catalane

Dans le bol, verser le sucre, les zestes de citron bio, la pincée de cannelle en poudre, le lait, la fécule de maïs et les jaunes d'œufs. Mélanger 30 secondes - vitesse 5.






Cuire 5 minutes - 80°C - vitesse 3. (sans verre doseur)

Lisser la crème en mixant 30 secondes - vitesse 5. (sans verre doseur)

Verser immédiatement dans les 6 ramequins, placés sur plaque alu.

Tapoter la plaque alu pour lisser la surface des crèmes.

Laisser refroidir quelques minutes avant de placer au réfrigérateur au moins 3h00.

Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO/PETRIN
	Tous les ingrédients crème	30 sec		5	
		5 min	80°C	3	
		30 sec		5	

Pour la caramélisation des crèmes

Sortir les crèmes refroidies. Verser le sucre roux sur la crème des ramequins (2 c.à.s)

A l'aide du fer spécial ou d'un chalumeau, caraméliser le sucre. Servir aussitôt.

