

Crema catalana amb Mandarina .



Ingrédients pour 6 ramequins:

- 500 ml de Lait.
- 1 bâtonnet de Cannelle.
- 3 Mandarines variété Fine (*Barrugat*).
- 4 jaunes d'Œufs.
- 100 gr de Sucre.
- 25 gr de Maïzena.
- Cassonade.

Préparation:

- Zester les mandarines et en prélever le jus, réserver
 - Mélanger les zestes avec une cuillerée à soupe de sucre, réservez.
 - Dans un bol doseur, verser le jus des mandarines, ajouter le lait afin d'obtenir 500 ml de préparation.
 - Verser la préparation au lait dans une casserole préalablement rincée à l'eau claire puis porter à ébullition.
 - Retirer la casserole du feu et ajouter la cannelle, et les zestes de mandarines, laisser infuser 15 minutes.
 - Pendant ce temps, dans un saladier battre ensemble le sucre les jaunes d'œufs et la maïzena.
 - Verser le lait encore chaud sur le mélange jaune d'œufs, sucre, maïzena tout en fouettant.
 - Transvaser dans la casserole et remettre sur le feu.
 - Porter à ébullition en remuant vivement jusqu'à ce que la crème épaisse.
 - Verser dans des ramequins allant au four.
 - Saupoudrer de cassonade et passez au four sous le gril, le temps de caraméliser la cassonade.
 - Laisser refroidir puis réservez au réfrigérateur jusqu'à dégustation.
- Deuxième possibilité, si vous avez un fer à caraméliser, laisser refroidir votre crème puis mettez-la au réfrigérateur en filmant au contact. Au moment de servir saupoudrer de cassonade, chauffer le fer à caraméliser et appliquer le fer sur la cassonade pour caraméliser la surface.