

Crema Catalana de Lima .



Ingrédients pour 4 personnes:

50 cl de Lait.
4 jaunes d'Œufs.
90 gr de Sucre.
1 sachet de Sucre vanillé.
25 gr de fécule de Maïs.
1 Citron vert BIO.
1 Écorce de Cannelle.
Cassonade pour la finition.

Préparation:

- Zester le citron vert et réserver les zestes.
- Prélever le jus du citron vert et réserver.
- Faire chauffer le lait.
- Pendant ce temps fouetter les jaunes et le sucre pour les faire blanchir.
- Ajouter la fécule de maïs puis 2 cuil à café de jus de citron vert.
- Lorsque le lait est chaud mais pas bouillant, verser l'appareil dans la casserole en remuant sans cesse.
- Retirer la casserole de la flamme dès les premiers bouillons.
- Répartir dans 4 ramequins.
- Laisser refroidir et placer au réfrigérateur plusieurs heures.
- Au moment de servir, saupoudrer les crèmes d'une belle couche de cassonade.
- Caraméliser à l'aide d'un chalumeau.
- Saupoudrer chaque crème de quelques zestes de citron et d'un peu de cannelle râpée.