



## Crème catalane à l'orange

Ingrédients pour 4 personnes :

3 oranges  
4 jaunes d'œufs  
120 gr de sucre  
1 gousse de vanille  
35 cl de lait  
25 cl de crème liquide  
4 cl de liqueur d'orange  
120 gr de sucre brun

Préparation :

Brossez une orange sous un filet d'eau chaude.

Prélevez-en le zeste au couteau économe et détaillez-le finement. Faites blanchir 5 minutes dans de l'eau bouillante puis égouttez. Préchauffez le four th. 5 (150°C).

Fendez la gousse de vanille et prélevez les graines noires.

Mélangez-les au lait.

Portez le lait à ébullition en ajoutant la gousse de vanille.

Couvrez et laissez infuser 5 minutes hors du feu. Retirez la gousse. Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse légèrement.

Versez-y le lait en mélangeant à la spatule.

Ajoutez la liqueur d'orange, le zeste et la crème. Répartissez dans des petits plats et mettez à cuire au four 1 heure.

Épluchez les oranges à vif en prenant soin d'éliminer toute trace de peau blanche.

Tranchez les oranges en rondelles d'1/2 centimètre d'épaisseur. Une fois la cuisson des crèmes achevée, sortez les plats du four et allumez le gril.

Enfoncez 5 rondelles d'orange dans les crèmes et saupoudrez de sucre brun. Mettez à caraméliser sous le gril et retirez dès que la surface devient craquante et dorée. Laissez tiédir avant de servir.

Bon profit !