



La crème catalane, un dessert de tradition...

Autrefois, appelée créma de San José (crème de Saint Joseph), il était de tradition de la servir en Catalogne le jour de la fête de ce saint, le 19 mars, la veille du printemps. La petite histoire raconte qu'à l'origine la crème catalane n'était pas caramélisée....

Ingrédients (4 personnes) :

1/2 litre de lait entier
1 bâton de cannelle
1 zeste de citron
1 gousse de vanille fendue et grattée
4 cuillères de sucre vanillé
4 jaunes d'œuf + 1 œuf entier
2 cuillères à soupe rases de fécule de maïs (type Maïzena)
cassonade
et l'ingrédient mystère : 4 étoiles de badiane

Préparation :

Faire bouillir le lait dans une casserole en y laissant infuser 2 heures la cannelle, le zeste de citron, la vanille et la badiane.

Filter le lait à travers une passoire.

Blanchir les œufs et le sucre, y verser le lait infusé, ajouter la maïzena et bien mélanger.

Verser le tout dans la casserole et faire chauffer à feu doux jusqu'à épaississement de la crème (sans aller jusqu'à l'ébullition).

Versez la crème dans les ramequins et laissez refroidir.

Saupoudrez les crèmes de cassonade et faites caraméliser sous le grill ou au chalumeau avant de servir. Il est préférable d'utiliser des ramequins larges et de faible hauteur, en céramique, ils supporteront les écarts de température lorsque vous ferez caraméliser le sucre de vos crèmes catalanes.

