

# CRÈME CATALANE

**Nombre de personnes: 8**

**Temps de préparation: 1 heure**

## Ingrédients:

- CITRON(S)	le zeste d'un
- ORANGE(S)	le zeste d'une
- LAIT	1 litre (entier)
- JAUNE(S) D'OEUF(S)	8
- SUCRE SEMOULE	125g
- MAIZENA	40g
- GOUSSE(S) DE VANILLE	1
- CANNELLE	1 bâton
- ETOILE(S) DE BADIANE	4
- CASSONADE BLANCHE	8 c à soupe

## Recette:

- Dans un caquelon, placez les zestes de citron et d'orange avec le lait, la vanille, la cannelle et la badiane. Portez à ébullition puis retirez du feu, couvrez et laissez infuser au moins 30 minutes.
- Dans un saladier, réunissez les jaunes d'œufs avec le sucre et la maïzéna. Mélangez à l'aide d'un fouet pour obtenir une pâte mousseuse.
- Versez ensuite le lait filtré sur ce mélange aux œufs.
- Préchauffez le four à 170°C.
- Répartissez la crème dans des pots à crème brûlée.
- Enfournez pendant 15 minutes.
- Placez au réfrigérateur.
- Au moment de servir, répartissez la cassonade sur le dessus de la crème et passez au chalumeau.

