

LA CREME CATALANE

Préparation : 10 mn

Cuisson : 10 mn (pour 4 personnes) :

- 1 litre de lait
- 6 jaunes d'œuf
- 250 g de sucre
- 50 g de maïzena
- 1 bâton de cannelle
- sucre roux
- 1 / 2 zeste de citron

Préparation :

Fouetter les jaunes d'oeuf avec le sucre jusqu'à obtention d'une crème blanchâtre.

Porter 80 cl de lait à ébullition avec le bâton de cannelle et le zeste de citron. Verser sur la préparation aux oeufs et bien remuer.

Bien diluer la maïzena dans le lait froid restant et ajouter à la préparation antérieure (qui doit encore être chaude). Bien remuer.

Oter le bâton de cannelle et le zeste de citron.

Remettre la préparation sur le feu. Sans porter à ébullition, faire cuire en remuant, jusqu'à ce que la crème épaississe.

Verser la crème dans un plat allant au four, ou dans des ramequins individuels. Laisser refroidir. Préchauffer le four en position gril.

Saupoudrer la surface de la crème de sucre roux et passer sous le gril bien chaud (ou mieux encore, faire caraméliser avec un chalumeau), pas trop longtemps, car la crème ne doit pas cuire de nouveau

THE CATALAN CREAM

Preparation time: 10 minutes

Cooking time: 10 minutes (for 4 persons):

- 1 litre of milk
- 6 egg yolks
- 250 g of sugar
- 50 g cornflour
- 1 cinnamon stick
- 1 / 2 lemon peel
- brown sugar

Preparation :

Whisk egg yolks with sugar until a creamy white.

Boil 80 cl of milk with cinnamon stick and lemon peel. Pour over the preparation for eggs and stir well.

Although dilute the cornflour in the remaining cold milk and add to the earlier preparation (which must still be hot). Stir well.

Remove the cinnamon stick and lemon peel.

Replace the preparation on the fire. Without bring to a boil, cook, stirring, until cream thickens.

Put the cream into a baking dish or in individual ramekins. Cool. Preheat oven to grill position.

Sprinkle the surface of the cream brown sugar and place under the hot grill (or better yet, do caramelize with a torch), not too long, because the cream must not cook again.

LA CREMA CATALANA

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocción: 10 minutos (para 4 personas):

1 litro de leche

6 yemas de huevo

250 g de azúcar

50 g cornflour

1 rajita de canela

1 / 2 limón Peel

Azúcar moreno

Preparación :

Batir las yemas de huevo con el azúcar hasta que un blanco cremoso.

Porter 80 cl de leche a hervir con una rajita de canela y la cáscara de limón. Verter sobre la preparación para los huevos y revuelva bien.

A pesar de diluir la cornflour en el resto de leche fría y añadir a la preparación anterior (que aún debe ser caliente). Revuelva bien.

Retire la rajita de canela y la cáscara de limón.

Vuelva a colocar la preparación en el fuego. Sin llevar a hervir, cocinar, revolviendo, hasta que la crema espese.

Verter la crema en un plato para hornear o en los distintos ramekins. Fresco. Precaliente el horno a posición de parrilla.

Espolvorear la superficie de la crema y azúcar morena a cabo bajo la parrilla caliente (o mejor aún, caramelize con una antorcha), no demasiado tiempo, porque la crema no debe cocinar de nuevo.