

Crème catalane

1 l. lait	50g de maizena	farine (très épaisse)
1 citron	6 jaunes d'œufs	
Cannelle en tige	250g de sucre	
1/3 de litre lait pour 3 coupelles	200 + 50	
	trop sucrée ↓ crème	↓ pour brûler

Faire bouillir le lait avec de l'écorce de citron et un peu de cannelle. Passer et (garder une petite tasse pour dissoudre la maizena). Ajouter une petite tasse pour

Mettre les jaunes d'œufs dans un récipient et y mélanger le sucre en réservant 50g pour brûler la crème. Mélanger ensuite le lait, ~~détayer~~ et ajouter une petite pincée de sel. Poser sur feu doux sans s'arrêter de tourner, toujours dans le même sens. Quand il commence à épaissir, ajouter la maizena délayée et passée et continuer de tourner jusqu'à la consistance de crème cuite.

Mettre la crème dans des plats individuels et laisser bien refroidir. Jeter du sucre dessus, mais non sur toute la surface, plutôt petit à petit à mesure que l'on brûle avec un fer spécial très chaud, la crème absorbant le sucre