

# Crème Catalane infusée aux agrumes et sirop d'érable |

**Recette pour 4 personnes**

## Description

Une crème qui se rapproche de la bien connue crème brûlée dans sa finition mais pas dans sa conception... à suivre!

## L'astuce du chef

La crème Catalane est cuite sur le feu, la crème brûlée est cuite au four.

Le fait de ne pas faire bouillir le lait avec le sucre, mais de l'ajouter après, cela apportera moins la sensation de sucre à votre recette.

## Ingrédients

### Crème Catalane à l'érable

- 375 Ml Lait
- 0.50 Unité(s) Zeste(s) d'orange
- 0.50 Unité(s) Zeste(s) de citron
- 40 Gr Sucre
- 35 Ml Sirop d'érable
- 3 Unité(s) Jaune d'œuf
- 1 Cuil. à soupe Féculé de maïs

### Finition

- 1 Cuil. à soupe Sucre
- 1 Cuil. à soupe Sucre d'érable

## Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Temps de repos **40 mins**

### Préparation avec le chef

Clarifiez les œufs (séparez le blanc du jaune)

Râpez les zestes de citron et d'orange, les garder au réfrigérateur.

Pour la finition, mélangez ensemble le sucre et le sucre d'érable, gardez le tout sur le comptoir.

Versez le lait dans une casserole, ajoutez-y les zestes d'agrumes, placez la casserole sur un feu moyen. Une fois le lait à ébullition, retirez-le puis ajoutez-y le sucre, mélangez avec le fouet, le sucre doit être dissous complètement.

Dans un bol, fouettez les jaunes et le sirop d'érable, ensuite la féculé, une fois le mélange bien lisse, ajoutez-y le lait chaud à travers une passoire (pour retenir les zestes). Bien fouetter à nouveau.

Retournez sur un feu moyen, fouettez sur toute la surface, le mélange va s'épaissir, au premier frémissement arrêter la cuisson.

Versez la crème dans les ramequins, placez-les dans le réfrigérateur.

## Finitions

Une fois les crèmes tièdes ou froides, répartissez sur la surface une fine couche du mélange (sucre/sucre d'érable), caramélisez la surface à l'aide du chalumeau ou à l'aide du broil du four.  
Bon appétit.

**Bon appétit!**