

Crème brûlée à la catalane



Dessert **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 15 mn

Repos : 45 mn

Cuisson : 25 mn

Cette recette est très simple et rapide mais pour qu'elle soit plus légère, préparez votre crème avec un 1/2 litre de lait entier (ce que j'ai fait) ou 1/2 écrémé, c'est-à-dire sans crème.

Ingrédients

- 1 sachet de mix pour "crème brûlée" (la cassonade est jointe avec)
- 250 ml de lait
- 250 ml de crème fraîche liquide
- 1 citron non traité
- cannelle en poudre
- pour la décoration :
- rondelles de citron
- quelques feuilles de menthe

Préparation

- 1 Avant la cuisson, parfumez votre 1/2 litre de lait avec de la cannelle.
- 2 Récupérez le zeste du citron non traité. Découpez des petits morceaux de pulpe de citron et garnissez-en le fond des ramequins.
- 3 Portez alors à ébullition le 1/2 litre de lait entier parfumé. Il doit monter dans la casserole.
- 4 Hors du feu, délayez le contenu du sachet de préparation dans le lait bouillant, puis versez le crème obtenue dans des petits plats à crème brûlée ou des ramequins individuels qui supportent le passage au grill. Laissez refroidir et réservez au réfrigérateur au moins 3/4 heure jusqu'au moment de les passer au grill.
- 5 Quelques minutes avant de servir, préchauffez votre four sur la position grill, saupoudrez les crèmes de cassonade et placez-les dans le four le plus près possible du grill, en laissant la porte ouverte et en surveillant.
- 6 Pendant ce temps, préparez des rondelles de citron et quelques feuilles de menthe pour la décoration. Une fois la cassonade caramélisée, servez aussitôt.

Proposé par



La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

