



**ACCESSOIRES DONT
VOUS AVEZ BESOIN:**

Fouet

Ingrédients

La crème catalane

500 g de lait écrémé
1 c. à café bombée de sucre
vanillé
5 jaunes d'œufs
20 g de Maizena®
130 g de sucre en poudre
1 bâton de cannelle
1 zeste de citron
1 pincée de sel

Préparation

Mettre le fouet

Ajouter le lait, les jaunes d'œuf, 100g de sucre, la maizena, le sucre vanillé et le sel : 15sec vitesse 3

Ajouter le zeste de citron, la rame de cannelle : 12min, température 90°, vitesse 2

Programmer 6min, température 80°, vitesse 2

Retirer la cannelle et le citron

Repartir dans les récipients et laisse à température ambiante

Recouvrir les crèmes avec les 30g de sucre restant et caraméliser



"Cette recette a été publiée par un utilisateur du site Thermomix. Elle n'a pas été testée par le département recherche et développement Thermomix France. La société VORWERK France ne peut être tenue pour responsable de la création et de la réalisation de la recette proposée, notamment pour les quantités, les étapes et le résultat. Pour une utilisation optimale de votre Thermomix, veuillez vous référer uniquement au guide d'utilisation de votre appareil, en particulier pour les consignes de sécurité."

Auteur: [maryelle76](#) Source: <http://www.espace-recettes.fr>