

26 février 2008

Crèmes catalanes



(pour 2)

*2 jaunes d'œufs
4 cs lait concentré sucré
200 ml eau
½ cs maïzena*

Diluez la maïzena dans un peu d'eau. Ajoutez les jaunes d'œufs et fouettez bien. Dans une petite casserole, portez l'eau et le lait à ébullition. Ajoutez petit à petit aux œufs puis retournez le mélange dans la casserole et faites épaissir à feu doux. Versez dans des ramequins et laissez refroidir. Saupoudrez de sucre et faites caraméliser quelques instants sous le grill.

Source : Cuisiner au jour le jour.