# Crème catalane

Recette de V-ZUG SA



Crème avec croûte caramélisée

| | |
|---|---|
| Préparation | 20 min |
| Temps de cuisson | 30 min |
| Portions | 4 |
| Appareil | CombairSteamer V2000 à partir de 2021 |

## Crème catalane

3 jaune d'œuf

30 g de sucre glace

300 ml de demi-crème

½ cc de fécule de maïs

½ cc de pulpe de vanille

1 orange, un peu de zeste râpé

## Caramel

60 g de sucre

## Crème catalane

Bien mélanger tous les ingrédients dans un verre doseur. Répartir le liquide dans les petits moules. Disposer sur une plaque en acier inox perforée au niveau moyen et cuire à l'air chaud avec vapeur à 85 °C pendant 30 minutes.

Laisser refroidir la crème et mettre au frais.

## Caramel

Saupoudrer la crème de sucre et caraméliser au chalumeau.

## Etapes de cuisson

**Air chaud + vapeur 85 °C pendant 30 min**

## Conseils

Le temps de cuisson varie selon les moules et la quantité : si la crème est encore trop liquide, prolonger le temps de cuisson jusqu'à ce qu'elle soit bien ferme.

## Accessoires

4 moules de 120 ml résistant au four

Plaque en acier inox perforée

Chalumeau

## Informations complémentaires

| | |
|---|---|
| Créée le | 26.01.2022 |