



Crème catalane

Recette de V-ZUG SA



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

Crème avec croûte caramélisée

Crème catalane

- 3 jaunes 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.





Étapes 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

