

Crèmes catalanes au miel

Pour 4 personnes

500ml de lait

4 jaunes d'œufs

45g de cassonade

50g de miel

1/2 cuil à café de mélange à pain d'épices

25g de maïzena

Versez le lait et le miel dans une casserole et faites chauffer en remuant pour dissoudre le miel.

Fouettez les jaunes d'œufs avec la cassonade et le mélange d'épice. Versez le lait chaud sur ce mélange, incorporez la maïzena, mélangez bien et au besoin passez un coup de mixer pour éliminer d'éventuels grumeaux et reversez le tout dans la casserole. Portez à ébullition tout en remuant, la crème va épaissir, versez-la alors dans des ramequins ou des petits bols. Laissez refroidir avant de les placer au frais pendant 24h.

Avant de servir vos crème, parsemez-les de cassonade et passez les sous le grill du four jusqu'à ce que la cassonade caramélise (vous pouvez aussi obtenir le même résultat avec un chalumeau).