**Crème catalane parfumée à l’orange**

**Ingrédients**

**Pour 6 personnes**

1 l de lait entier

6 jaunes d'œuf

200 g sucre

60 g maïzena

1 bâton de cannelle

1 zeste d’orange

Sucre roux

**Préparation**

Mettre à chauffer les 3/4 de litre de lait avec le sucre le zeste d’orange et le bâton de cannelle.

 Battre au fouet, les 1/4 de litre de lait restant avec les jaunes d’œuf et  la maïzena.

Verser le lait bouillant sur la préparation et bien mélanger au fouet. Retirer le bâton de cannelle et transvaser la crème dans la casserole de cuisson du lait.

Cuire en mélangeant régulièrement, la crème ne doit pas bouillir, et elle va s'épaissir.

 Au terme de la cuisson, verser la crème dans des ramequins et laisser refroidir.

Saupoudrer d’une fine couche de sucre roux et caraméliser la surface au chalumeau, le caramel doit être croustillant.

Source : Cuisine gourmande de Carmencita