

# CREME CATALANE AU CAKE FACTORY (thermomix)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette de [La Popote de Petit Bohnum](#)

J'ai juste remplacé l'extrait de vanille par la cannelle et du citron pour une version catalane

## Ingrédients :

- 5 jaunes d'œufs
- 250 g de lait demi-écrémé
- 400 g de crème liquide entière à 35 % MG
- 110 g de sucre en poudre
- 1 zeste de citron
- 1/4 de c à c de cannelle en poudre
- 3 feuilles de gélatine

## Préparation :

- Faire tremper les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide pendant 10 minutes.
- mettre dans le bol, le lait, la crème et la cannelle et le zeste de citron
- puis chauffer 5 minutes à 100°C vitesse 3
- réserver
- mettre dans le bol, les jaunes d'œufs, et le sucre
- puis mélanger pendant 2 minutes à vitesse 4
- verser le mélange lait crème sur les œufs sucrés
- et ajouter la gélatine bien essorée
- mixer 20 secondes à vitesse 3
- 
- verser la préparation dans le plat anti-adhésif.
- le placer dans le Cake Factory
- Programme 6 pendant 35 minutes à 140 °C
- Laisser refroidir une heure puis placer une nuit au frais
- Avant de servir, saupoudrer de sucre de canne
- puis flamber au chalumeau

*Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations.*

THERMOMINOUX 2021

<http://thermominoux.over-blog.com>