

Crème brûlée

4 ou 5 personnes

30 minutes

Ingrédients :

1/2 l. de lait

4 jaunes d'oeuf

125 g. de sucre

20 g. d'amidon en fleur

cannelle en branche

la peau d'un citron

40 g de sucre pour brûler la crème

Lavez et nettoyez bien un citron. Épluchez-la tout tranchant cela jaune. Réservez un peu de lait froid et défaites là l'amidon en fleur. Mettez le reste du lait en un pot d'une anse au feu avec la peau du citron et de la cannelle en branche; laissez-la jusqu'à commencera à bouillir, et après sortez-la.

En un autre petite louche, mêlez les deux jaunes d'oeuf avec le sucre; travaillez-le jusqu'à ils formeront une masse douce et molle. Versez en plus de cette préparation le lait, tout en remuant avec un fouet de main; ajoutez-y l'amidon passé par une passoire fine. Mettez le petite louche au feu, remuant sans arrêt jusqu'à qu'elle sera épaissi, mais faisant en sorte qu'elle ne commence pas à bouillir. Quand s'ait espesait retirez-le du feu et vous remuez encore quelques moments avec le fouet, afin d'éviter qu'il puisse se couper.

Versez-le dans un plateau de servir ou dans les assiettes individuelles.

Laissez qu'elle s'enrhume à température ambiante. Quand elle soit totalement froide et vous l'ailliez à servir, poudrez-la avec le sucre et brûlez-la avec la pelle appropriée, laquelle vous aurez mis au feu jusqu'à ce qu'il sera resté rouge ; de cette manière on formera une fine cape de bon caramel.