

VERRINES CATALANES



Ingrédients

Crème catalane :

- 25 cl de crème liquide
- 35 cl de lait
- 3 jaunes d'œufs
- 20 g de féculé
- 2 bâtons de cannelle
- 80 g de vergeoise/cassonade
- le zest d'une orange non traitée

Streusel :

- 50 g de beurre à température
- 35g de cassonade
- 50g de farine
- 30 g de brisures de spéculos ou pains d'épices
- 35g de poudre d'amandes
- ½ c à café de cannelle en poudre.
- + Quelques dattes ou morceaux orange pour le dressage

Temps

- ✓ 30 min de préparation
et 2 heures de repos.

Préparation

Crème catalane :

- Dans une casserole, portez à ébullition la crème et le lait. Hors du feu ajoutez les bâtons de cannelle cassés en deux. Couvrez et laissez infuser 15 minutes.
- Dénoyautez les dattes et coupez-les en morceaux avant de les déposer dans le fond des verrines.
- Dans un saladier, fouettez le zeste d'orange, les jaunes, la cassonade et la féculé.
- Filtrez le lait, ajoutez-le à la préparation aux œufs, mélangez bien.
- Remettez sur le feu, tout en mélangeant à l'aide d'un fouet, portez à ébullition. Remplissez rapidement vos verrines. Laissez refroidir à température ambiante puis mettez-les au réfrigérateur au moins deux heures. Au moment de servir, parsemez de streusel le dessus des verrines.

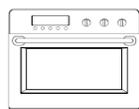
Streusel :

- Mélangez le beurre (à température) la cassonade, la farine, la poudre d'amandes, la cannelle en poudre, les brisures de spéculos ou de biscuits pains d'épices
- Répartissez la pâte sur la plaque du four recouverte de papier cuisson. Enfourez 15/20 minutes à 150°, laissez refroidir sur la plaque.

Matériel



1 casserole



1 four

Recette écrite par :