

Crème catalane à la fève tonka et aux raisins



Pour 4 personnes

PRÉPARATION: env. 10 min

TEMPS D'INFUSION: 30 min

REFROIDISSEMENT: 30 min

4 moules pour crème catalane de 14 cm de ø

Crème catalane

- 2 dl de lait
- 1 dl de crème entière
- 1 fève tonka, râpée finement
- 1 orange, zestes
- 1 citron, zestes

- 3 œufs
- 1 jaune d'œuf
- 150 g de sucre
- 4 cs de sucre cassonade
- 200 g de raisins noirs, en grappe

Préparation

1. Crème: porter à ébullition le lait, la crème la fève de tonka, et les zestes, laisser infuser 5-10 min à couvert, filtrer.
2. Fouetter les œufs et le sucre, verser le liquide en remuant, porter au seuil de l'ébullition en remuant sans cesse. Verser dans les moules, laisser refroidir à couvert, puis réserver au réfrigérateur pendant la nuit.
3. Retirer les moules du réfrigérateur avant de servir, saupoudrer de sucre, caraméliser avec un chalumeau. Répéter l'opération jusqu'à obtenir une belle surface caramélisée. Servir avec les raisins.