

LA CRÈME CATALANE CITRON CANNELLE OLÉ DE CHRISTOPHE MICHALAK

La Recette

<https://www.cuisinedaubery.com/recipe/creme-catalane-michalak/>

Une Crème Catalane au parfum rafraîchissant, cuite en un temps express

Chef : Christophe Michalak

Parts : 4

Temps de préparation : 20 Minutes

Temps de cuisson : 5 Minutes

Temps de repos : 4 H

Volume : 4 pots de 10 cm de diamètre

Difficulté : Niveau Intermediaire

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Crème Brûlée, Crème Catalane, Dessert À L’Assiette, Dessert,

Ingrédients

Pour 4 pots de 10 cm de diamètre ou 6 pots de 8 cm de diamètre

500 grammes de Lait 48 Centilitres/480 Millilitres

1 Zeste de Citron

1 Zeste de Citron Vert

1 Bâton de Cannelle

4 Jaunes d'Oeuf 80 grammes

120 grammes de Sucre

25 grammes de Fécule de Maïs (Maïzena)

25 grammes de Lait 2,4 Centilitres/24 Millilitres. Pour diluer la fécule

*Le Caramel

1 cuillère à soupe de Sucre Cassonade Par pot

Pour 2 pots de 10 cm de diamètre ou 3 pots de 8 cm de diamètre

250 grammes de Lait 24 Centilitres/240 Millilitres

1/2 Zeste de Citron

1/2 Zeste de Citron Vert

1/2 Bâton de Cannelle

2 Jaunes d'Oeuf 40 grammes

60 grammes de Sucre

LA CRÈME CATALANE CITRON CANNELLE OLÉ DE CHRISTOPHE MICHALAK

12,5 grammes de Fécule de Maïs (Maïzena)

12,5 grammes de Lait 1,2 Centilitre/12 Millilitres. Pour diluer la fécule

*Le Caramel

1/2 cuillère à soupe de Sucre Cassonade Par pot

Pour 6 pots de 10 cm de diamètre ou 9 pots de 8 cm de diamètre

750 grammes de Lait 72 Centilitres/720 Millilitres

1,5 Zestes de Citron

1,5 Zestes de Citron Vert

1,5 Bâtons de Cannelle

6 Jaunes d'Oeuf 120 grammes

180 grammes de Sucre

37,5 grammes de Fécule de Maïs (Maïzena)

37,5 grammes de Lait 3,6 Centilitres/36 Millilitres. Pour diluer la fécule

*Le Caramel

1,5 cuillères à soupe de Sucre Cassonade Par pot

Instructions

L'Infusion

1. Comme toujours, je vous conseille fortement de choisir des fruits BIO, car on va récupérer les zestes : fruits BIO si vous ne voulez pas manger de pesticides !!
2. Michalak nous dit de commencer par une infusion : Laver les citrons
3. On gratte le Zeste de Citron (1) : Le mieux et d'utiliser une microplane
4. Attention avec la microplane ! On ne doit pas gratter le citron sur la microplane : On risque de gratter la partie blanche du citron qui est amère !
5. La meilleure façon de retirer le zeste avec la microplane est de gratter la microplane *sur* le citron, ce qui permet de "caresser" le citron et d'en extraire que la partie jaune
6. On fait de même avec le Zeste de Citron Vert
7. Verser dans une casserole le Lait, le Bâton de Cannelle, le Zeste de Citron et le Zeste de Citron Vert
8. Cuire et porter à ébullition
9. Retirer du feu et couvrir de film alimentaire étirable, car l'humidité est porteuse d'énormes gouttelettes de saveurs qu'on ne doit pas laisser s'échapper !
10. Laisser refroidir à température ambiante pendant 15 minutes minimum
11. Puis retirer le film et l'essorer en le pressant sur la casserole afin de reverser les gouttes dans le liquide : elles contiennent beaucoup de saveurs qu'on veut garder !
12. Alors, ensuite Michalak indique de chinoiser : Je ne le fais pas, car je veux garder les zestes dans le lait ! Je me contente de retirer le Bâton de Cannelle

LA CRÈME CATALANE CITRON CANNELLE OLÉ DE CHRISTOPHE MICHALAK

13. Mélanger la Fécule de Maïs (Maïzena) (25 g) dans du Lait
14. Dans un grand bol, mélanger les Jaunes d'Oeuf (4), le Sucre (120 g) au fouet à main
15. Ajouter le mélange Fécule de Maïs (Maïzena) / Lait et remuer
16. Verser l'infusion de lait qui a du refroidir, petit à petit tout en fouettant
17. Si vous avez versé en filet tout en fouettant vous n'aurez pas de grumeaux (mais si c'est le cas, il suffit mixer pour faire disparaître les grumeaux)
18. Puis reverser dans la casserole

Cuisson de la crème catalane

19. Cuire à la casserole. Au départ, utiliser une maryse et non un fouet à main car cela créerait une mousse
 20. Lorsque le liquide commence à épaissir, on peut continuer de vanner en utilisant un fouet à main
- Michalak indique d'arrêter "à l'ébullition" : C'est une source de tracas pour réussir cette recette : Si vous arrêtez de cuire trop tôt, la crème catalane sera trop liquide. Si vous arrêtez de cuire trop tard, la crème catalane sera trop trop ferme ou "compacte" et perdra la légèreté

Solution

21. La solution c'est de vanner continuellement au fouet à main et de contrôler la température : Un thermomètre est nécessaire !
22. Je conseille d'arrêter la cuisson lorsque la température atteint entre 72 C et 75 C. Cela a l'air trop liquide, mais cela va figer et se raffermir en refroidissant.
23. Transférer dans un bol propre aussitôt !
24. Si vous obtenez une crème avec des grumeaux, mixer au mixeur plongeant (parfois appelé 'giraffe') afin de lisser
25. Pour verser dans les pots en terre, utiliser soit un pichet avec bec verseur ou une louche
26. Utiliser des pots en terre si possible. On en trouve facilement, et à tous les prix (Sinon, utiliser des ramequins)
27. Verser directement : pas besoin de chemiser ou de huiler les pots
28. Pas besoin de cuire au four contrairement à la crème brûlée... C'est presque terminé !
29. Remuer les pots : en remuant, on égalise la surface de la crème
30. Ne pas perdre de temps car la crème fige très vite
31. En se dépêchant, la crème est encore chaude et on obtient une surface lisse
32. Poser sur une plaque
33. Puis placer au réfrigérateur pour minimum 4 heures (Michalak recommande 24 heures)

Caraméliser

34. Pour caraméliser la crème on a besoin d'un chalumeau (parfois appelé 'torche') : cela donne de meilleurs résultats que la vieille méthode du fer chaud
35. Au moment de servir, sortir du frais et saupoudrer de Sucre Cassonade
36. Puis on caramélise avec le chalumeau (parfois appelé 'torche')
37. Le sucre caramélise

LA CRÈME CATALANE CITRON CANNELLE OLÉ DE CHRISTOPHE MICHALAK