

3 Crèmes maisons

Crème caramel au beurre salé

Ingrédients: pour 4 personnes (1 recette pour 2)

160g de sucre en poudre
80g de beurre demi-sel
20cl de crème liquide

Préparation :

1) Mettez dans une casserole le sucre et faites chauffer sur feu moyen pour obtenir un caramel à sec. Le sucre va commencer à se dissoudre, devenir liquide puis se transformer en un liquide ambré; ça prend à peu près ¾ minutes. Pendant ce temps dans une autre casserole faites chauffer la crème liquide et réservez.
2) Dès que le sucre est transformé en caramel, retirez la casserole du feu et ajoutez délicatement une petite partie de la crème. **Attention aux projections.** Remuez vivement et incorporez le reste petit à petit. Quand il n'y a plus de bouillons ajoutez le beurre et remuez à nouveau jusqu'à la consistance d'une crème moyennement liquide, si la crème ne vous semble pas assez épaisse, remettez la casserole à feu doux et remuez jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.

Pour finir

Versez dans un bocal en verre, couvrez et réservez au frais

Crème à la noix de coco et mangue

Ingrédients : (pour 6 personnes)(1 recette pour 3)

2 mangues mûres
60g de sucre en poudre+100g pour le caramel
15cl de crème entière
15cl de crème de coco
1c à soupe de sucre glace
10cl de jus d'orange
2 feuilles de gélatines
1 citron vert (jus et zeste)
4c à soupe de noix de coco râpé

Préparation :

1) Épluchez les mangues, réservez 6 lamelles pour la décoration. Mixez le reste de fruits jusqu'à obtenir une purée lisse. Faites tremper les feuilles de gélatine dans l'eau froide pour les ramollir.
2) Faites chauffer jusqu'à frémissement le jus d'orange et 60g de sucre. Ajoutez la gélatine essorée et mélangez pour bien la dissoudre. Laissez tiédir.
3) Ajoutez ce mélange à la purée de mangue; Répartissez dans les coupes .Laissez prendre au frais 2h.
4) Versez dans un saladier le crème de coco et la crème liquide bien froides. Fouettez-les au batteur avec le sucre glace. Versez cette crème sur la purée de fruits et réservez 1h au frais
5) Préparez un caramel avec le reste du sucre et 1c à soupe d'eau. Lorsqu'il atteint la couleur ambré, ajoutez le jus de citron vert, puis le zeste râpé. Laissez refroidir.

6) Au moment de servir, posez sur chaque crème une lamelle mangue, versez un filet de caramel et saupoudrez de noix de coco.

Crème Catalane traditionnelle

Ingrédients:(pour 4 personnes **1 recette pour deux**)

50cl de lait

4 jaunes d'œuf

1 bâton de cannelle

La peau d'un citron non traité

70g de sucre.

20g de maïzena

sucre blanc pour caraméliser

Préparation :1) Mettre le lait à bouillir avec le bâton de cannelle et la peau du citron. Une fois bouilli laissez infuser. Batre les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne crémeux.

Ajoutez la maïzena.

2) Ôter le Bâton de cannelle et la peau du citron du lait, puis versez petit à petit dans le mélange précédent tout en mélangeant. Remettre le tout dans la casserole jusqu'à ce que le mélange épaississe bien (environ 5minutes

3) Versez la crème directement dans les ramequins et les mettre au frais minimum 2 heures.

4) Saupoudrez chaque crème de sucre blanc(et non roux comme la crème brûlée) et caramélisez à l'aide d'un chalumeau, si vous n'avez pas de chalumeau, mettre 5 à 10 minutes sous le grill du four.

Pensez à prendre vos ramequins je pense 6 par personnes j'ai prévue 2 ramequins par recette prenez vos casseroles !!!!!!!!!!!