

## Tarte à la crème catalane

---

La tarte à la crème catalane est un dessert crémeux et irrésistible, la base de ce dessert est une pâte classique, que j'utilise toujours pour faire des tartes, puis est garnie de crème catalane. C'est léger et gourmand idéal pour un dessert de fin de repas, dîners importants et occasions, essayez-le et vous verrez que c'est magnifique !



---

### Ingrédients :

#### Pour la pâte :

- 300 g de farine
- 80 g de sucre
- 1 œuf
- 1 jaune d'œuf
- 1/2 sachet de levure chimique
- 130 g Beurre
- 1 zeste de citron
- 1 Cannelle en bâtons

#### Pour la crème catalane :

- 500 ml Lait entier
- 100 g Sucre
- 4 jaunes d'œufs
- 25 g maïzena
- Sucre de canne pour garnir

---

### Préparation :

1. Dans un grand bol, mettez la farine et le sucre, puis formez un petit trou au centre et ajoutez le beurre les œufs.
2. Commencez à pétrir, jusqu'à former un petit pain lisse et doux, couvrez-le d'un film et laissez-le reposer au réfrigérateur pendant au moins une heure.
3. Pendant ce temps, préparez la crème catalane, chauffez le lait avec la cannelle et le zeste de citron et 50 grammes de sucre, puis battez le reste de sucre avec les œufs.
4. Dans un bol, mélangez maïzena avec une paire de cuillères à soupe de lait bien mélangées sans faire les grumeaux, puis versez le mélange obtenu dans les œufs, puis versez le lait chaud.
5. Mettez le tout à cuire, en remuant continuellement jusqu'à ce qu'il s'épaississe il faudra environ 7/8 minutes, puis transférez la crème dans un bol et couvrez avec le film de contact.
6. Étaler la pâte entre deux feuilles de papier four puis la mettre dans un moule à tarte de 24 cm.
7. Faites des trous avec les rebuts de la fourchette et couvrez avec une feuille de papier de cuisson et des haricots secs, puis faites cuire à 170°C pendant 30 minutes.
8. Badigeonnez-la avec le jaune d'œuf et faites-la cuire encore une fois pendant deux minutes, puis laissez-la refroidir et ensuite farcir avec la crème catalane.
9. La tarte à la crème catalane doit reposer au moins 4 heures au réfrigérateur, donc je vous recommande de la préparer la veille.
10. Avant de servir, saupoudrez de sucre de canne et caramélisez avec le chalumeau ou mettez le plat sous le grill du four chaud pendant quelques minutes et servez immédiatement.