

Crème espagnole aux biscuits

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

1 l de lait entier
écorce de citron (1 grand morceau)
1 bâton de cannelle
1 anis étoilé
1⁄4 cuillerée à thé fleur de sel
250 grammes de sucre
8 jaunes d’œuf
30 grammes de fécule de maïs
1⁄2 décilitre d’eau
1 cuillerée à thé d'extrait de vanille
1 paquet de biscuit au beurre

Méthode de préparation

1. **Versez le lait dans une marmite profonde à fond épais. Ajoutez le zeste de citron, le bâton de cannelle, l’anis étoilé et la fleur de sel. Portez doucement à ébullition et retirez immédiatement du feu.**

2. **Dans un bol, fouettez les jaunes d’œufs et le sucre pendant 4 minutes (utilisez un mixeur) pour obtenir une pommade onctueuse.**

3. **Ajoutez peu à peu la fécule de maïs que vous aurez délayée dans l’eau.**

4. **Baissez la vitesse du mixeur et ajoutez peu à peu la moitié du lait chaud. Versez ce mélange dans la marmite avec le reste du lait.**

5. **À feu doux, remuez constamment pendant ± 18 minutes pour laisser s’épaissir la crème. Le mélange ne doit pas adhérer au fond de la marmite.**

6. **Ajoutez la vanille.**

7. **Retirez le zeste de citron, l’anis étoilé et le bâton de cannelle. Versez dans un bol. Déposez du film alimentaire sur la surface de la crème et réservez au réfrigérateur pendant 3 heures.**

8. **Remplissez 6 jolis bols en verre de biscuits et nappez-les de crème.**