

Crème Catalane

Oreillettes et jésuites

Pour 8 personnes

Fait par : BO

Le : mars 2018

Source recette : *Cuisine en duo Jacques et Laurent Pourcel p 166-176-*

1. CREME CATALANE

1 litre de lait
60 g de maïzena
8 jaunes d'œuf
200 g de sucre
zestes de citron
cannelle moulue
100 g de cassonade.

Chauffer le lait parfumé à la cannelle.
Blanchir les jaunes, le sucre et la maïzena.
Ajouter les zestes
Verser progressivement le lait sur le mélange blanchi. Cuire 2 à 3 mn sur le feu.
Verser dans les ramequins à crème catalane.
Réserver au frais
Au moment du service caraméliser avec la cassonade

2. OREILLETES

500 g de farine
100 g de beurre
4 œufs entiers
6 g de levure chimique
80 g de sucre semoule
300 g de citron jaune (pour zestes)
huile pour la friture
100 g de sucre glace

Mélanger tous les ingrédients de la pâte pour obtenir une pâte homogène. Réservez au frais.
Façonner des petites boules de 50/60 g.
Abaisser et détailler en rond. Frire et saupoudrer de sucre glace

3. JESUITES

300 g de pâte feuilletée
2 blancs d'œuf
600 g de sucre glace
1 citron jaune
50 g de pavot graines

Réaliser une glace royale avec le blanc d'œuf, le sucre glace et un trait de jus de citron.
Étaler sur une abaisse surgelée de pâte feuilletée. Saupoudrer de pavot. Remettre au congélateur.

Détailler en triangles allongés de 1,5 x 15 cm.
Cuire au four à 180° 15 mn

4. GELEE DE MUSCAT AUX FRUITS ROUGES

500 g de fruits rouges
50 cl d'eau
300 g de sucre
1 litre de muscat
9 feuilles de gélatine

Réaliser le sirop. Réduire de moitié le muscat
Ramollir la gélatine. Ajouter 50 cl de sirop et le muscat réduit. Laisser refroidir sans prendre
Mouler avec les fruits rouges. Réserver au frais



AOC Muscat de Rivesaltes