

## Les Dessous d'une Recette

### La crème catalane

Par Stéphanie Simon

L'idée de cette rubrique gastronomique est de parler des recettes qui se retrouvent souvent sur les cartes des restaurants. Voilà

un dessert ultra courant, pas toujours de qualité égale, mais à réaliser par les professionnels et facile à conserver. Il s'agit en fait d'une crème pâtissière, un peu plus épaisse et parfumée avec des zestes de citron, que l'on recouvre d'une couche régulière de sucre cassonade de manière à pouvoir la caraméliser au chalumeau. Elle est servie en général dans un récipient en terre cuite. Naturellement,



en fonction du thème de votre menu ou du vin que vous souhaitez servir, vous pouvez parfumer cette masse.

Cannelle,

eau de rose, fleur d'oranger, gingembre, mais aussi lavande ou même romarin. Le tout est servi froid, avec le caramel chaud en son sommet. La qualité de ce dessert se mesure nettement à la quantité de crème laissée dans l'assiette. En effet, les masses semblables à du placo-plâtre, très lourdes servies dans certains établissements, ne demandent qu'à retourner en cuisine. La légèreté est la meilleure alliée de ce plat.



#### Pour accompagner ce mets

### La Sélection de Jérôme Aké Bédà

Sommelier de l'Auberge de l'Onde à St Saphorin  
Meilleur sommelier romand 03-05

**Larmes de Licorne 2009, AOC Vaud  
Domaine Bolle & Cie SA à Morges  
Cépages : Doral, Pinot blanc et Pinot gris**

Couleur intense et lumineuse de teinte jaune camaïeu aux reflets dorés et nuances ambres.

Viscosité importante provoquant des larmes grasses et paresseuses qui dévalent lentement la paraison.

1er nez très intense de corbeille de fruits mûrs (pomelo, ananas, poire et mangue).

A l'agitation du verre, le 2ème nez s'enrichit de senteurs de pâte de coing, de gelée royale et de rose épanouie.

Le toucher de bouche est dense et onctueux sur un corps chatoyant imprimant une sensation de pulpe d'abricot et de pomme caramélisée pendant l'évolution en bouche.

Le milieu de bouche est épicé et tramé par une acidité bien intégrée qui contre balance la sucrosité.

Finale sans la moindre lourdeur terminant sur des saveurs persistantes et délicates de clémentines.

Voici un liquoreux à ne pas rater et à accompagner avec cette crème catalane.

T° de service: 6°C / T° de dégustation : 8 à 10°C

