**Ingrédients :**

* 25 cl de lait 2ème âge
* 15 g de maïzena
* 1 mini pincée de safran en poudre
* 2 jaunes d’œufs
* 50 g de sucre en poudre
* ½ zeste de citron non traité
* 3 pincées de cassonade par ramequin

**Mode de préparation :**

Laver le citron à l’eau très chaude et à la brosse, l’essuyer et le râper finement la moitié du zeste.
Mélanger le lait, le zeste râpé, la maïzena et le safran.
Chauffer très légèrement et laisser infuser. Battre les jaunes d’œufs avec le sucre jusqu’à ce que le mélange blanchisse puis l’incorporer au lait filtré.
Verser cette préparation dans une casserole et faire cuire à feu très doux en mélangeant et jusqu’à ce qu’elle épaississe.

Verser dans de petits ramequins, les filmer et les faire refroidir au réfrigérateur.
Au moment du dessert, saupoudrer légèrement les crèmes bien froides de cassonade sous le gril du four pour caraméliser le dessus.
Laisser tiédir pour la couche de caramel ramollisse, servir.

*Cette recette convient aussi bien aux petits qu’aux grands !*