

## Rozata

### Ingrédients :

- 1 l de lait frais entier + 1 cuillère(s) à soupe de lait froid
- 100 g de sucre en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 5 oeufs entiers
- 3 jaunes d'oeufs
- le zeste d'1 citron non traité
- pour le caramel :
- 100 g de sucre en poudre
- 1 cuillère(s) à soupe d'eau

### Préparation

- Préparez le caramel. Dans une petite casserole, mettez le sucre et l'eau. Portez le tout à ébullition jusqu'à ce qu'il prenne une belle couleur ambrée. Versez aussitôt le caramel dans un moule à manqué. Laissez durcir.
- Faites bouillir le lait avec le sucre vanillé et le sucre en poudre.
- Dans un bol, mélangez les oeufs entiers et les jaunes avec 1 cuillère à soupe de lait froid. Versez le lait bouillant par-dessus en remuant énergiquement. Laissez tiédir.
- Mettez le lèchefrite au centre du four. Versez de l'eau dedans. Préchauffez le four à 5.Th. 6/180°.
- Versez la préparation sur le caramel dans le moule. Mettez-le dans le four au bain-marie pendant 30 mn ou jusqu'à ce que la lame d'un couteau piquée dans la préparation ressorte sèche. Laissez tiédir et démoulez la rozata sur un plat légèrement creux pour que le caramel ne déborde pas.

### **L'ASTUCE :**

Ce dessert, qui ressemble à s'y méprendre à notre crème renversée, est délicieux servi avec des figues fraîches macérées 1 h dans du muscat (Beaumes-de-Venise, Rivesaltes...).