CRÈME BRÛLÉE À LA FLEUR DE SUREAU X CUISINE SAUVAGE

Ingrédients pour 12 personnes

Ingrédient	Quantité
fleurs de sureau	60 gr
crème fraîche	1 L
Jaunes d'oeufs	9 pcs
sucre	200 gr (cassonade ou sucre roux)
fraises de Wépion	12 pcs
Amandes effilées	

Préparation

1.	Préchauffer le four à 120°C.
2.	Préparer les fleurs : secouer délicatement les fleurs, les débarrasser des insectes éventuels et hacher les fleurs (ne pas les laver).
3.	Chauffer la crème : retirer du feu, ajouter les fleurs de sureau. Laisser refroidir et infuser puis filtrer.
4.	Préparer l'appareil : fouetter les jaunes avec le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent (faire un ruban) et ajouter la crème parfumée.
5.	Répartir l'appareil dans les ramequins. Cuire au bain-marie, au four à 120°C durant 25 à 35 minutes en surveillant. Après cuisson, laisser refroidir.

6. Saupoudrer de sucre roux et caraméliser au chalumeau. Réserver jusqu'à l'envoi.

8.	Dressage : sur assiette, placer le ramequin de crème, la fraise en décoration et parsemer d'amandes effilées.
----	---