

CRÈME BRÛLÉE À LA FLEUR DE SUREAU



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	QS

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.

7. Préparer les fraises pour la décoration d'assiette. Dans une poêle, torréfier les amandes effilées à sec.

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