## CRÈME BRÛLÉE À LA REINE DES PRÉS X CUISINE SAUVAGE

## **Ingrédients pour 12 personnes**

Ingrédient	Quantité
crème fraîche	1 L
Jaunes d'oeuf	9 pcs
sucre	200 gr
Cassonade	0 Q.S. (ou sucre roux)
Amandes effilées	1 poignée
Mûres	36 pcs
"grappes" de Reine des prés	60 gr

## **Préparation**

1.	Préchauffer le four à 120°C.

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

7	Prénavor les mûves neur la déseration d'assistte
1.	Préparer les mûres pour la décoration d'assiette.
8.	Dans une poêle, torréfier à sec les amandes effilées.
9.	Dressage : sur assiette, placer le ramequin de crème, les mûres en décoration et parsemer d'amandes effilées.