

# CRÈME BRÛLÉE À LA REINE DES PRÉS



## Ingrédients pour 12 personnes

Ingrédient	Quantité
crème fraîche	1 L
Jaunes d'oeuf	9 pcs
sucré	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.

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

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

---

---

7. 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.

---

---