

# CRÈME BRÛLÉE À LA REINE DES PRÉS



## Ingrédients pour 12 personnes

Ingrédient	Quantité
crème fraîche	1 L
Jaunes d'oeuf	9 pcs
sucre	200 gr
Cassonade	Q.S. (ou sucre roux)
Amandes effilées	1 poignée
Mûres	36 pcs
ombelle 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 sureau. 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.

---

---