

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.
