

# CRÈME BRULÉE VÉGÉTALE À LA FLEUR DE SUREAU



## Ingrédients pour 16 personnes

Ingrédient	Quantité
Lait végétal	1 L
crème végétale	1 L (soja, avoine,...)
sucre	200 gr
Agar-agar	4 gr
fleurs de sureau	120 gr
Fraises	16 pc
Sucre roux	(pour la caramélisation)

## Préparation

1. Préparer les fleurs : secouer délicatement les fleurs, les débarrasser des insectes éventuels et hacher les fleurs (ne pas les laver).  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
2. Chauffer la crème, le lait et le sucre dans une casserole. Retirer du feu, ajouter les fleurs de sureau. Laisser refroidir et infuser puis filtrer.  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
3. Délayer l'agar-agar avec un peu de lait végétal puis verser dans la préparation filtrée et porter à ébullition pendant 30 secondes.  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
4. Répartir l'appareil dans les ramequins et laisser prendre au frigo 1 heure et demi au minimum.  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
5. Saupoudrer de sucre roux et caraméliser au chalumeau. Servir avec quelques fraises découpées par dessus.  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_