

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.

