

# CRÈME DESSERT À L'ASPÉRULE ODORANTE



## Ingrédients pour 6 personnes

Ingrédient	Quantité
Aspérule odorante	1 poignée (feuilles et fleurs)
Lait	1 litre (vache ou végétal)
Oeufs	4 pc
sucre	150 gr
Fécule de pomme de terre	15 gr
sucre vanillé	1 c. à café (facultatif)

## Préparation

1. Faire infuser une poignée d'aspérule dans un litre de lait bouillant, laisser refroidir et filtrer. Garder des fleurs pour la décoration.  

---

---
2. Prendre 4 œufs, séparer les blancs, mélanger les jaunes avec le sucre, ajouter la fécule et un peu de lait aromatisé bien soigneusement.  

---

---
3. Ajouter le mélange au reste de lait, remettre sur le feu et porter à ébullition. Laisser épaissir.  

---

---
4. Battre les blancs en neige et ajouter délicatement à la préparation.  

---

---
5. Décorer avec des fleurs et servir frais dans des coupes.  

---

---
6. Idéalement, faire sécher la plante avant son utilisation  

---

---

7. NB : l'aspérule odorante peut être remplacée par du mélilot

---

---