

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
