

CRÈME GLACÉE À LA FLEUR DE SUREAU ET SON CRUMBLE



Ingrédients pour 1 1 litre et demi de crème glacée

Ingrédient	Quantité
corymbes de fleurs de sureau	17 pcs
Lait entier	1 L
crème fraîche	50 cl
Sucre fin	350 gr
œufs TRES frais	4 pcs
corymbes de fleurs de sureau	
farine pour pâtisserie	160 gr
Beurre	100 gr
Sucre de canne	80 gr
sel	1 pincée
Fraises	

Préparation

1. Préparer les fleurs : secouer délicatement les fleurs non lavées, les débarrasser des insectes éventuels ; prendre les fleurs en ôtant le plus possible les petites tiges vertes.

2. Porter le lait à ébullition ; couper le feu et y plonger les fleurs de sureau ; laisser infuser de 30 minutes à une heure (l'idéal est de laisser infuser 12 heures) ; filtrer.

3. Mélanger le sucre avec la crème et les œufs entiers ; verser le lait infusé et bien mélanger.

4. Placer en sorbetière.

Fleurs de sureau séchées

1. Prendre les fleurs sans petites tiges vertes de deux corymbes et les sécher au four à 50° durant 10 minutes ou les laisser sécher une nuit dans un endroit couvert (ex : four fermé).
-
-

Crumble

1. Préchauffer le four à 180° C.

2. Mélanger la farine avec le beurre, le sucre, la pincée de sel et une pincée de fleurs de sureau séchées écrasées; former une boule.

3. Émietter celle-ci sur du papier cuisson; cuire au four durant 10 à 15 minutes selon l'épaisseur des miettes.

4. Réserver à température ambiante.

Dressage

1. Sur le bord de l'assiette, placer en éventail, une fraise coupée en lamelles (en veillant à laisser le pédoncule).

2. Poser une boule de glace au centre de l'assiette.

3. Entourer la boule de glace de crumble et parsemer celle-ci de fleurs de sureau séchées.

4. Déguster au plus vite.
