## CRÈME GLACÉE À LA FLEUR DE SUREAU ET SON CRUMBLE X CUISINE SAUVAGE

## 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.

eurs	eurs 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).		
uml	ole		
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.		
ess	age		
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.		
	Déguster au plus vite.		