

# CRÈME GLACÉE À LA REINE DES PRÉS



## Ingrédients pour 150 cl

Ingrédient	Quantité
Reine des prés	100 gr (feuilles et fleurs)
Lait entier	1 L
crème fraîche	50 cl
Sucre fin	350 gr
Oeufs	4 pcs

## Préparation

1. Préparer les fleurs et les feuilles : secouer délicatement les fleurs non lavées, les débarrasser des insectes éventuels ; prendre les fleurs, les boutons floraux en ôtant le plus possible les petites tiges. Laver et bien sécher les feuilles ; les hacher grossièrement.

2. Porter le lait à ébullition ; couper le feu et y plonger les fleurs et feuilles ; 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.