## CRÈME GLACÉE À LA REINE DES PRÉS X CUISINE SAUVAGE

## 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 l	a crème et les œufs	entiers ; verser le l	lait infusé et bien mélanger.
----	--------------------------	---------------------	-----------------------	-------------------------------

4.	Placer en sorbetière.		