GLACE À LA MATRICAIRE ODORANTE X CUISINE SAUVAGE

Ingrédients pour 10 personnes

Ingrédient	Quantité
Lait entier	0.50 L
Jaunes d'oeufs	6 pièces
sucre	110 gr
fleurs de matricaire	1 poignée

Préparation

1.	Faire chauffer le lait et séparer les blanc des jaunes d'œufs.
2.	Fouetter les jaunes et le sucre, puis verser le lait bouillant dessus.
3.	Remettre sur feu doux et cuire jusqu'à ce que la préparation devienne 'nappante' (83°C).
4.	Ajouter les fleurs de matricaire et laisser infuser une heure au frais, ensuite filtrer et turbiner la glace.