

Ingrédients pour 8 coupes

Ingrédient	Quantité
ombelles de sureau	8 (débarrassées de leurs petites bêtes)
Lait	1 litre
jaune d'oeuf	6
sucré	150 gramme
sucré anhydre	50 gramme
farine de graine de caroube	1 cuillère à café

Préparation

1. Cueillir 8 ombelles de fleurs de sureau. Enlever le maximum de tiges et mettre les fleurs à infuser une nuit dans un litre de lait qui vient de bouillir. Le lendemain, filtrer le lait parfumé.

2. Battre 6 jaunes d'œufs avec 150 g de sucre, un sachet de 50 g de sucre anhydre, une cuillère à café de farine de graines de caroube

3. Y verser le lait bien chaud et mettre le tout sur feu doux. Remuer sur le feu jusqu'à ce que cette crème anglaise nappe la cuillère.

4. Laisser refroidir et mettre au congélateur dans la sorbetière. Servir avec un nappage praliné noisette.
