

## 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.  

---

---