

Crème brûlée à la lavande

Ingrédients pour 4 crèmes :

20 cl de crème liquide
10 cl de lait
3 jaunes d'oeuf
90 g de sucre
1 fleur de lavande
QS de cassonade

Préparation de la crème :

Faire chauffer le lait et la crème. Laisser infuser la lavande 10 minutes dans le mélange.
Travailler les jaunes avec le sucre. Verser le lait passé au chinois.
Remplir les ramequins avec la crème.
Mettre de l'eau dans un plat allant au four, y poser les ramequins. Faire cuire à 120° pendant 1 heure.
Laisser refroidir puis réserver au réfrigérateur toute la nuit.
Au moment de servir, saupoudrer de cassonade et brûler avec un chalumeau de cuisine.

<http://deliceyes.over-blog.org/>