



UNE RECETTE ORIGINALE PAR :
RESTAURANT L'ATELIER
31, AVENUE DES VOSGES - 67000 STRASBOURG
WWW.LATELIER-RESTAURANT-STRASBOURG.FR



INGRÉDIENTS pour 6 personnes :

250 ml de crème fraîche

250 ml de lait

5 jaunes d'œuf

40 g de cassonade

75 g de sucre roux,
lavande et fleurs

CRÈME BRÛLÉE AU SUCRE ROUX, LAVANDE & FLEURS

LE NOUVEAU CLASSIQUE DU DESSERT !

1. Faites bouillir le lait, la crème et le sucre roux, lavande et fleurs Terra Madre.
2. Dans un cul de poule, blanchissez les jaunes d'œuf au fouet.
3. Ajoutez le mélange chaud sur les œufs en remuant.
4. Tamisez au chinois étamine ou passoire.
5. Versez le tout dans les moules à brûlée.
6. Disposez les moules sur une plaque ou lèchefrite dans lequel vous aurez préalablement versé de l'eau.
7. Couvrez les moules à brûlée et faites cuire au bain-marie à 140°C pendant ¼ d'heure.
8. Laissez refroidir et avant de servir, saupoudrez de cassonade et caramélisez au chalumeau.



© Evelyne - Avril 2015. Photo prise au moment du service !