



venez nous rendre visite sur notre site
« lesjardiniersduvaldauthion.fr »

Crème parfumée au mélilot

Ingrédients :

10 g de fleurs séchées

1 l de lait

6 jaunes d'œufs

100 g de sucre

Réalisation :

Mettre les fleurs dans une petite mousseline.

Porter le lait à ébullition après y avoir plongé la mousseline.

Arrêter le feu et laisser infuser 15 min.

Pendant ce temps, battre les jaunes et le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent.

Retirer la mousseline du lait en la pressant.

Remettre le lait à chauffer et le verser, bouillant, sur le mélange jaunes d'œufs/sucre en remuant bien.

Verser dans une casserole et faire cuire à feu très doux jusqu'à ce que le mélange nappe la cuillère.

Arrêter aussitôt le feu et verser dans une coupe ou un saladier froid.

Laisser refroidir avant de mettre au réfrigérateur jusqu'au lendemain