



Le Verre  
Gourmand

La recette du mois

## La Crème Brûlée à la Lavande

(pour 4 ramequins plutôt larges et pas trop hauts)

- 4 jaunes d'œufs
- 100 g de sucre en poudre
- 3 dl de crème uht
- 5 cl de lait
- 1 cuillère à soupe rase de fleurs de lavande

Mélanger les jaunes et le sucre, blanchir au fouet sans excès.

Mettre à bouillir la crème et le lait ; hors du feu ajouter la lavande, couvrir et laisser infuser 2 minutes. Puis passer sur le mélange œufs- sucre. Mélanger instantanément. Verser dans les ramequins et cuire au bain-marie à four doux (120 à 150°- Th 4/5) pendant environ 40 mn. Le mélange ne doit pas bouillir pendant la cuisson sinon la crème ne sera pas lisse.

Après cuisson, refroidir au réfrigérateur. Au moment de servir, verser sur les crèmes une fine pellicule de sucre et brûler au fer ou sous le grill du four.

Un détail vous a échappé ? posez votre question [contact@leverregourmand.com](mailto:contact@leverregourmand.com)

Sur ce dessert au parfum subtil, servir un muscat de rivesaltes du Domaine Lafage 2001 ou 2002, frais, vif et floral (éviter les muscat ambrés).



Restaurant «Le Verre Gourmand» - 142 Bvd de Brou - 01000 BOURG en BRESSE

Tél.: 04-74-23-30-60 - E-mail: [contact@LeVerreGourmand.com](mailto:contact@LeVerreGourmand.com) - site web : [www.leverregourmand.fr](http://www.leverregourmand.fr)