

# Crème aux œufs aux fleurs de coucou

## Ingrédients

3 gros bouquets de fleurs de coucou (primevère officinale)  
½ litre de lait  
65 g de sucre  
3 œufs

*Note : cette recette nécessite beaucoup de fleurs et pas mal de patience, mais le délicat parfum de bergamote de la crème en vaut la peine !*

## Préparation

Séparer la corolle du calice de chaque fleur en pinçant le bas du calice entre les ongles du pouce et de l'index, jusqu'à avoir un bon saladier de corolles.

Faire bouillir le lait. Hors du feu, ajouter les corolles et laisser infuser un petit quart d'heure, puis mixer.

Battre les œufs en omelette avec le sucre, et verser doucement dessus le lait chaud aux fleurs en mélangeant bien.

Verser la préparation dans un moule et faire cuire au four (au bain-marie) pendant une trentaine de minutes à 150 °C (la crème doit être ferme).

Servir frais.

**Recette : Martine Desbureaux (inspirée de François Couplan)**