

# Crème aux œufs parfumée aux fleurs de prunellier

## Ingrédients

1 l de lait entier

6 œufs

150 g de sucre

2 bols de fleurs de prunellier

## Préparation

Mettre à chauffer le lait sans le faire bouillir, y verser les fleurs, couper le feu et laisser infuser pendant 20 minutes.

Filtrer.

Puis battre les œufs en omelette avec le sucre. Verser doucement le lait parfumé sur les œufs.

Remplir un moule avec cette préparation et faire cuire au four, au bain-marie, pendant 45 minutes à 150 °C.

La crème doit être dorée sur le dessus. Vérifier sa consistance en remuant le moule, elle doit être très ferme au centre.

**Recette : d'après Jacqueline Burel**