

Crème glacée aux fleurs de prunellier

Ingrédients

40 cl de crème fleurette

60 cl de lait entier

6 jaunes d'œufs

180 g de sucre

2 bols de fleurs de prunellier

Préparation

Mettre à chauffer la crème fleurette sans la faire bouillir, y plonger les fleurs, couper le feu et les laisser infuser pendant 20 minutes.

Filtrer.

Battre les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Faire chauffer le lait, y ajouter la crème parfumée, et verser ce mélange sur les œufs battus avec le sucre.

Mettre à feu doux dans une casserole en mélangeant sans cesse jusqu'à épaississement.

Laisser refroidir.

Verser dans la sorbetière jusqu'à ce que la glace soit prise.

Recette : Pascale Burel