

## Crèmes brûlées à la lavande

---

Pour 6 petites crèmes  
15 minutes de préparation  
30 minutes de cuisson

### Ingrédients

5 jaunes d'œufs  
40cl de crème liquide  
10 cl de lait  
4 brins de lavande effeuillés  
100g de sucre en poudre  
6 cuillères à café de  
cassonade



### Préparation

Placez le lait et la lavande dans une casserole et faites chauffer jusqu'à ébullition. Eteignez les plaques et laissez infuser pendant 10 minutes.

Séparez les blancs des jaunes et placez ces derniers dans un saladier. Ajoutez le sucre et fouettez vivement. Ajoutez la crème et mélangez. Filtré le lait et ajoutez le à la préparation.

Placez l'appareil dans des petits moules à crème brûlée et enfournez pendant environ 30 minutes à 160°C en prenant soin de mettre un peu d'eau dans la plaque du four afin de réaliser une cuisson au bain marie.

Placez les crèmes brûlées au réfrigérateur pendant au moins 3 heures avant de les servir. Déposez une cuillère à café de sucre roux sur chaque crème brûlée et passez les au four en mode grill. Mieux encore, utilisez un petit chalumeau, la crème restera bien froide et le dessus sera croquant.

### Conseil

Ne jetez pas les blancs d'œufs, utilisez les pour faire des macarons !  
Pensez à filtrer l'appareil à crèmes brûlées en le versant dans les moules, vous éviterez ainsi la formation de petites bulles lors de la cuisson.