



Crème brûlée à la lavande



4 personnes

Ingredients :

- 500 ml de crème 35 %
- 2 gouttes d'huile essentielle de lavande Bleu Lavande ou au goût
- 4 jaunes d'œufs
- 100 ml de sucre blanc
- 4 cuillères à soupe de cassonade

Préparation :

Préchauffez le four à 350 °F (180 °C)

Amenez la crème à ébullition puis retirez du feu. Ajoutez l'huile essentielle de lavande et mélangez bien.

Dans un bol, fouettez les jaunes d'œufs et le sucre blanc pour obtenir une mousse. Ajoutez la crème chaude sans cesser de fouetter. Versez la préparation dans des ramequins et mettez au four de 15 à 30 minutes.

Laissez tiédir et réfrigérez environ 2 heures.

Avant de servir, parsemez de cassonade et placez sous le grill pour caraméliser.