



## Crèmes Basilic - Vanille

### Ingrédients ( pour 6 personnes )

40cl de lait  
10 feuilles de Basilic  
1/2 gousse de Vanille  
3 œufs  
80g de sucre roux

Dans une casserole, faire bouillir le lait. Hors du feu, ajouter les feuilles de Basilic lavées et la gousse de vanille fendue.

Couvrir avec une assiette et laisser infuser environ 1 heure, voir 1 heure30.

Préchauffer votre four à 150°.

Dans un saladier, fouetter les œufs et le sucre. Verser le lait après l'avoir filtré et réchauffé.

Mélanger.

Verser dans 6 verrines et les déposer dans un plat à gratin rempli d'eau à moitié.

Mettre au four pendant 45 minutes.

Laisser refroidir et mettre au réfrigérateur pendant 2 heures.