

Crème brûlée aux fleurs d'acacia



Ingrédients : 1/4 l de lait, 1 gros oeuf, 40 g de sucre, 1 poignée de fleurs d'acacia (uniquement la partie blanche)

Faire bouillir le lait. Hors du feu, mettre les fleurs d'acacia et laisser infuser pendant 30 minutes.

Préchauffer le four à 180°.

Battre l'œuf en omelette avec le sucre. Verser le lait chaud et filtré en mélangeant bien. Verser la préparation dans des ramequins et cuire 25 minutes au bain marie.

Laisser refroidir puis mettre au frais.

Saupoudrer d'une cuillère à soupe de sucre vergeoise et passer sous le grill pour caraméliser le dessus.