

Crème à la fleur de noisettes

Ingrédients

4 jaunes d'oeufs + 1 oeuf,

50 cl de lait,

50 g de sucre

4 CC [de fleurs de noisettes la Mandorle](#)

Battre les jaunes et l'oeuf avec les 50 g de sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Melanger les 4 CC de fleurs de noisettes avec un peu de lait, lorsque la poudre est bien diluée, verser le restant de lait

Porter le lait à ébullition puis le verser peu à peu sur le mélange blanchit sans cesser de remuer. Verser dans des ramequins et cuire au bain-marie (eau chaude) pendant 45 min dans un four préchauffé à 170°C.

