

Crème brûlée à l'aspérule odorante

L'aspérule odorante de son vrai nom *Galium odoratum*, de la famille des Rubiacée, fleurit de mai à juin. On la découvre dans les forêts de feuillus (souvent des hêtraies), les lisières, les clairières.

Les fleurs sont très gracieuses, mellifères et subtilement parfumées. L'aspérule odorante est aussi appelée : petit muguet, reine des bois, muguet des dames ou thé suisse.

Il est conseillé de la sécher, elle transmettra alors tout son parfum. Comme la fleur est très légère, elle sera très vite sèche !

L'aspérule odorante contient de la coumarine, elle est contre-indiquée pour les femmes enceintes et allaitantes.



Voici un dessert que l'on peut préparer la veille, qui se déguste avec bonheur !

Ingrédients, pour 5-6 personnes

½ l de crème entière

3 g d'aspérule séchée

4 jaunes d'œufs

75g de sucre

Cuire ensemble, laisser infuser 10 minutes

Mélanger sans fouetter

Préparation

Filtrer la crème pour en retirer les fleurs d'aspérules et mélanger aux œufs. Toujours sans fouetter pour éviter la formation de mousse. Verser le tout dans les moules à crème brûlée.

Placer les moules dans un plat à gratin garni de 2 feuilles de papier (ménage) de manière à créer un bain-marie. ****une feuille de cuisson en silicone fera aussi bien l'affaire**** Cela isole les moules du plat et évite ainsi que la crème cuise, ce qui la rendrait spongieuse.

Enfourner à 140°, puis ajouter de l'eau bouillante dans le plat à gratin, mais sans faire déborder l'eau dans les pots de crèmes.

Si vous avez un four à vapeur, passez-vous du bain-marie !

Cuire environ 30 minutes ou jusqu'à ce que la crème prenne.

Laisser refroidir et mettez quelques heures au réfrigérateur.

Juste avant de servir, sortez les moules du froid, saupoudrer la crème de sucre et brûler au chalumeau ou au grill.

Décorer d'une feuille ou d'une fleur d'aspérule fraîche.

Bon appétit

Avec les blancs d'œufs, vous préparerez un très bon « Financier ».