



CREME BRULEE LEGERE A L'ABRICOT RÔTI ET A LA LAVANDE



Pour 4 personnes :

300 g de pulpe d'abricots mixés (ou surgelée style Ravifruit ou Boiron)

4 abricots pas trop mûrs

2 dl de crème liquide allégée

5 jaunes d'œufs

50 g de sucre en poudre + 2 + 4 càs

1 càs de fleurs de lavande

Préchauffer le four à 90°.

Chauffer la crème et couper le feu dès que l'ébullition est atteinte. Faire alors infuser les fleurs de lavande dans la crème pendant une dizaine de minutes. Passer au tamis.

Battre les jaunes d'œufs et les 50 g de sucre. Ajouter la crème et verser la préparation dans des plats allant au four pendant une vingtaine de minutes.

Réserver à température ambiante pour qu'elles refroidissent.

Laver les abricots, enlever les noyaux et les couper en quartier. Dans une poêle, faire un petit caramel pas trop foncé avec les 2 cuillérées de sucre réservées et y rouler les abricots sans qu'ils cuisent trop mais en leur laissant prendre une jolie couleur dorée.

Saupoudrer chaque crème avec les 4 cuillérées de sucre restantes, les glisser sous le grill ou les passer au chalumeau (en espérant ne pas avoir de problème de recharge de gaz comme moi!)...terminer en décorant avec des tranches d'abricots rôtis.

Et si c'était bon ☺☺☺
en cuisine et à table

