Les œufs au lait rien de plus simple lorsque l'on veut avoir sous la main un dessert rapide et léger pour la fin de repas!

J'ai déjà publié un certain nombre de recette de ce genre mais jamais à base de lavande!!!

Ceci est donc une première sur ce blog mais également dans ma cuisine...

Généralement je trouve l'odeur de la lavande trop forte et un peu écœurante, mais il se trouve que mon partenaire Jacquier m'a offert la possibilité de découvrir ces petites les fleurs séchées... que dire si ce n'est que je suis conquise!!!

Dans les prochains jours je risque donc de vous dévoiler quelques uns de mes tests les plus concluants.

La recette pour 12 pots:

- 1L de lait
- 6 oeufs
- 100g de sucre
- 1 càc de fleurs de lavande bleue
- 2 càs de cacao Quai Sud Inca (ou d'un cacao en poudre)
- vanille

Faire bouillir le lait avec la vanille, le cacao et les fleurs de lavande. Laisser infuser 10 min.

Pendant ce temps, battre les oeufs avec le sucre dans un saladier.

Verser délicatement le lait bouillant dans le mélange précédent en continuant de battre sans cesse avec un fouet.

Remplir les ramequins puis les enfourner à 120°C pendant 20min.

Augmenter ensuite la température à 180°C pendant 10 min puis à 200°C pendant 5min;

Respecter au mieux ces paliers de cuisson afin d'obtenir un dessert compact, non granuleux.

Astuces: *le chocolat Inca Quai Sud est un cacao épicé à base de piment de Cayenne et de bois d'Inde (ou piment de Jamaïque).*