

Lavande



Nom scientifique : Lavandula

Famille : Lamiacea

Couleur de la fleur : Mauve

Ne pas confondre avec : Lavandin

Période de plantation : Printemps ou été

Période de floraison : Mars à Septembre

Besoins d'ensoleillement : Plein soleil

Entretien : Arrosage et taillage en fin été

Qualités gustatives : Utilisé en sirop, miel et huile essentielle

Recette : Flanc aux œufs et lavande

Pour : 6 personnes

Difficulté : Facile, 4h55min

Ingrédients :

- 6 œufs
- 40cl de crème liquide
- 50cl de lait
- 125g de sucre
- 4 fleurs de lavande

Préparation :

1- Mélanger les œufs et le sucre

Faire bouillir le lait et la crème liquide

2- Infuser la lavande dans le lait chaud pendant 2 à 3 minutes

Retirer la lavande avec une écumoire de manière à ne laisser aucunes fleurs

3- Incorporer les œufs au lait et sucre tout doucement en remuant vivement. Utilisez un batteur

4- Placer la préparation dans des petits ramequins et mettre au four à 200°C (thermostat 6/7) pendant 45 minutes

Après cuisson, laisser les flancs 4h au réfrigérateur

Bon app'