



CREME BRULEE A LA LAVANDE, PATE SABLÉE AU PETIT EPEAUTRE

On y est !! Début Août, chez nous en Provence, c'est le mois de la Lavande !

INGREDIENTS POUR 4 PERS.

Pour la pâte

- 105 g Beurre
- 180 g farine de Petit Epeautre
- 75 g sucre glace
- 35 g d'oeufs
- 30 g poudre d'amande
- poudre de spéculoos

Pour la crème

- 4 jaunes d'oeufs
- 60g de sucre
- 40cl de crème liquide
- 3càs de fleur de lavande
- Sucre blond

Pour fêter cette petite fleur célèbre et emblématique, je vous propose de l'utiliser dans un dessert simple à réaliser pour lequel je me suis permis une fantaisie, celle de créer un biscuit sablé Petit Epeautre / Spéculoos !

1. Sabler le beurre avec toutes les poudres (farine+sucre glace+poudre amande+ poudre spéculoos) et le sel puis ajouter les oeufs. Laisser reposer au froid. Etaler à 2 mm d'épaisseur puis foncer dans les moules rectangulaires. Laisser reposer.
2. Pour la crème brûlée, Faites chauffer la crème et la lavande dans une petite casserole. Éteignez le feu et laissez infuser 10min. Filtrez et réservez. Fouettez les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez la crème parfumée et mélangez convenablement. Faire bouillir ce mélange en mélangeant jusqu'à épaississement de la crème et réserver.
3. Pour le dressage, verser la préparation de crème brûlée dans les coques en pâte sablée, à l'aide d'une spatule bien lisser le dessus.



Parsemer de sucre blond sur le dessus et à l'aide d'un chalumeau, faire caraméliser. Servir accompagné de fruits de saison tel de la pêche ou des abricots.

Bonne réalisation !

Retrouvez le CHEF PAYAN Frédéric sur
Facebook
et sur le site

<http://lacuisineafefe.wixsite.com/payanfrederic>

D'autres recettes gourmandes tous les premiers lundi de chaque mois en collaboration avec :

Etal des trois Vallées



Fréquence Mistral Digne



Haute Provence Info



Dignamik

