



Crème brûlée à la lavande

23/05/2018 à 12h58

Par [Laurence Benedetti](#)

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 40 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 3 cuillères à soupe de fleur de lavande
- 40 cl de crème de soja
- 4 jaunes d'œufs
- 60 g de sucre
- Sucre en poudre (pour la caramélisation)

Préparation :

- Faites chauffer la crème et la lavande dans une casserole. Retirez du feu et laissez infuser 10 minutes. Filtrez et réservez ;
- Fouettez les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse ;
- Ajoutez ensuite la crème parfumée et mélangez ;
- Répartissez cette préparation dans des moules à tartelette en porcelaine ;
- Dans un four préchauffé à 180°C, enfournez les moules pendant 40 à 50 minutes au bain-marie ;
- Sortez la crème encore tremblotante et laissez refroidir 1 heure, puis placez-les au frigo toute la nuit ;
- Saupoudrez de sucre et caramélisez au chalumeau.