

## *Crème Chocolat Lavande*

---

*Mars et Avril 2002*

### *Les Ingrédients :*

---

*Pour 4 personnes :*

- 30 cl de lait
- 30 cl de crème fouettée
- 2 feuilles de gélatine (14 g)
- 2 oeufs
- 60 gr de sucre
- 2 gr de fleurs de lavande
- 250 gr de chocolat 70% de cacao

## *La Préparation:*

---

- *Faire infuser la lavande avec le lait et la crème pendant ½ heures.*
- *Mettre la gélatine à ramollir dans l'eau froide*
- *Mettre les 2 jaunes d'œufs dans un saladier avec 60 gr de sucre, les fouetter pour les amener au « ruban ».*
- *Prendre une étamine la mettre sur le saladier et passer le mélange lait crème.*
- *Dans une casserole faite cuir l'appareil obtenu comme une crème anglaise à feu doux. Stoppez la cuisson dès que 'appareil nappe la cuillère.*
- *Essorez la gélatine et incorporer à cette crème fouettez pour la dissoudre.*
- *Brisez le chocolat et le mettre dans cette crème chaude attendre quelques minutes et mélangez bien pour que la crème au chocolat lavande soit bien lisse.*
- *Mettre à refroidir puis au réfrigérateur au moins 8 h*
- *Dressage à l'assiette.*

*Avec une cuillère à entremet faire 3 petites quenelles posées sur, des tuiles à la pistache ou aux pralines. Décorez selon votre goût.*

*Bon appétit.....*