

# LA RECETTE du LUNDI



*crème de dessert à l'hibiscus*

dessert



## INGRÉDIENTS

- 500 ml de lait
- 100 ml de crème liquide
- 50 g de fleurs d'hibiscus séché Comptoir des Arômes
- 4 jaunes d'œufs
- 100 g de sucre du Comptoir
- 1 gousse de vanille du Comptoir
- 1 c. à soupe de fécule de maïs (type Maizena)



Pour 4 à 6 personnes



## PRÉPARATION :



- 1. Infusez l'hibiscus
- Dans une casserole, portez le lait à ébullition avec les fleurs d'hibiscus. Coupez le feu et laissez infuser 20 minutes. Filtrez soigneusement pour ne garder que le lait coloré et parfumé.
- 2. Préparez la base de crème
- Fendez la gousse de vanille, grattez les graines. Dans un saladier, fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à obtenir un mélange mousseux. Incorporez ensuite la fécule.
- 3. Cuisez la crème
- Faites chauffer à nouveau doucement le lait infusé. Versez-le petit à petit sur le mélange œufs-sucre en fouettant. Reversez dans la casserole et faites épaissir à feu doux sans jamais faire bouillir.
- 4. Finalisez et mettez en verrines
- Hors du feu, ajoutez la crème liquide. Mélangez bien puis versez dans des verrines ou ramequins. Laissez refroidir à température ambiante avant de placer au réfrigérateur au moins 2h.
- Dégustation et accord parfait
- Servez bien frais, décoré de fleurs séchées ou de fruits frais. Et pourquoi ne pas accompagner cette crème à l'hibiscus d'un thé glacé maison ? Le Clair de Lune, notre thé blanc aux fruits exotiques et vanille, s'y prête parfaitement.
- Astuce du Comptoir
- Vous pouvez aussi réaliser cette recette avec notre hibiscus à la mangue Samba pour une version encore plus fruitée, ou opter pour le mélange passion-framboise pour une touche acidulée.

