

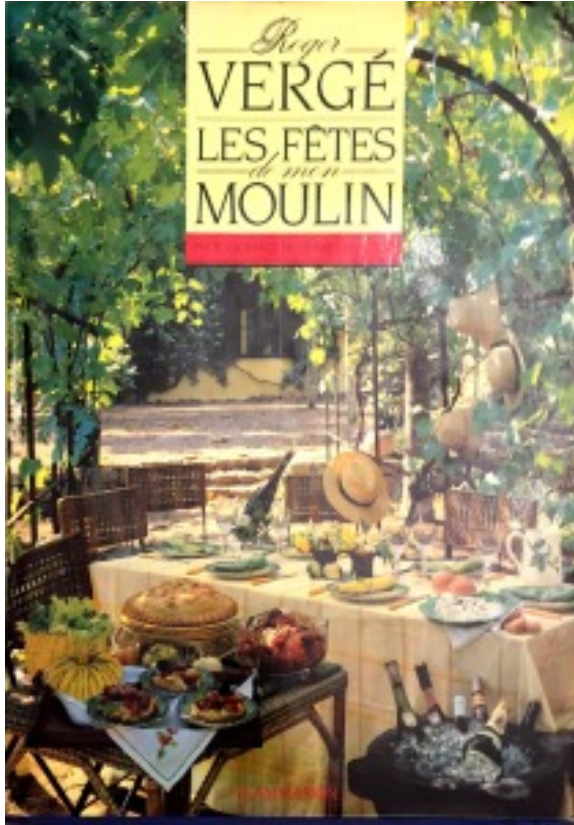


Glace à la lavande de Roger Vergé (chef étoilé français)

## Description



Extrait de « Les fêtes de mon moulin » de Roger Vergé



### Ingrédients pour 6 personnes

- 1 cuillerée à dessert (ou 1 ½ cuillerée à thé) de fleurs de lavande (*Lavandula angustifolia*)
- 200 g de sucre en poudre
- 1/4 de litre de lait
- 8 jaunes d'œufs
- 1/4 de litre de crème fraîche légère dite fleurette

### Réalisation

Commencez par faire un « sucre de lavande ». Pour cela, mélanger 1 cuillerée à dessert de fleurs de lavande avec le sucre semoule. Passez le tout au mixer ou pilez les fleurs au mortier pour les réduire en poudre et mélangez-les au sucre.

Faites fondre ce sucre de lavande dans le lait. Mélangez les jaunes avec la crème légère. Ajoutez le lait de lavande sucré, mélangez et passez le tout à la sorbetière.

### Categorie

1. recettes de cuisine
2. SRHGx

### Tags

1. glace

2. lavande

**date créée**

4 juin 2023

**Auteur**

cblancke

default watermark