



Sucre de lavande

Description

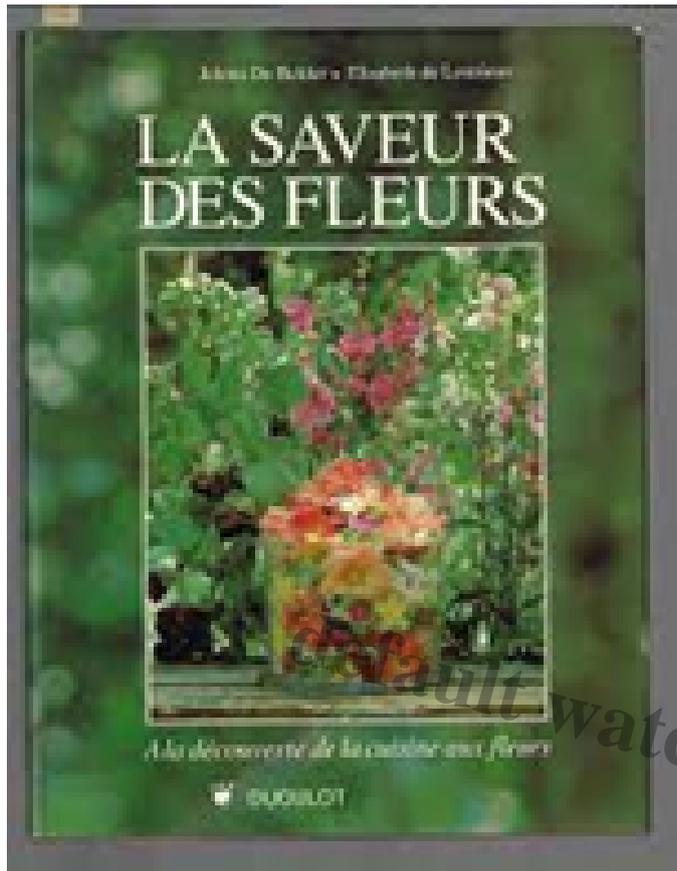


Recette extraite du livre « **La saveur des fleurs. A la découverte de la cuisine aux fleurs** »

Jelena De Belder,

Elisabeth de Lestrieux

1991 Duculot



- Un bocal fermant hermétiquement
- Remplissez -le successivement de couches de sucre cristallisé blanc et de fleurs de lavande d'un bleu soutenu.
- Fermez le bocal et laissez reposer 6 semaines.
- Passez à travers un tamis, qui filtre les fleurs, non le sucre.
- Conservez dans des pots bien fermés.
- Employez-le sur des crêpes, dans du thé, des glaces, des sauces sucrées (ou salées).

En cuisine

Les feuilles et les fleurs de lavande relèvent les plats tant salés que sucrés. Mais attention, son parfum est puissant et a tendance à chasser tous les autres goûts. **À utiliser avec parcimonie.**

La lavande s'utilise également dans les desserts à base de lait (crème glacée, crème brûlée), après avoir fait infuser ses fleurs dans le lait (à raison de 5 grammes dans 20 cl de lait).

Elle se marie bien également avec le goût des pêches et des abricots.

La confiture d'abricots à la lavande est un vrai régal !

Categorie

1. documents
2. livre
3. recettes de cuisine

4. SRHGx

Tags

1. fleur
2. lavande
3. recette
4. saveur
5. sucre

date crée

4 juin 2023

Auteur

cblancke

default watermark