



Recette CRÈME À LA ROSE

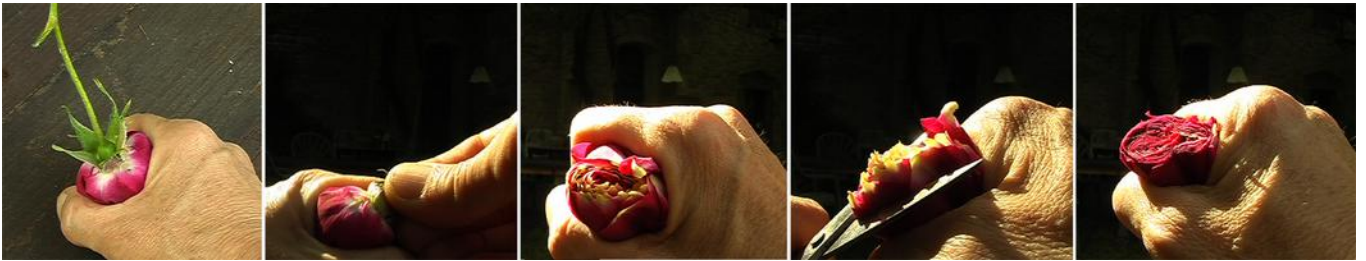


INGRÉDIENTS POUR 1 LITRE DE CRÈME

Cueillir une dizaine de roses de Damas (ou roses très parfumées) le matin de préférence
1 litre de lait végétal (lait de riz, amande...)
4 c. à soupe de maïzena
4 c. à café de sucre

COMMENT FAIRE

1. Oter le pédoncule et le haut des pétales (qui est amer) avec une paire de ciseaux :



2. Faire à peine frémir le litre de lait végétal avec le sucre. Feu éteint, y plonger les pétales de roses et laisser infuser 1 heure au moins, en tout cas jusqu'à complet refroidissement.
3. Filtrer et essorer les pétales :



4. Délayer la maïzena dans un bol avec quelques c. à soupe de l'infusion filtrée, puis incorporer ce mélange au reste de l'infusion. Remettre dans la casserole et porter à ébullition, juste le temps que la crème épaisse. Faire refroidir en remuant de temps à autre pour éviter qu'une peau se forme.



Chaque printemps vos proches attendront ce moment court et savoureux, ce goût tendre et juteux. Cuisinez cette crème avec des fleurs juste écloses, les pétales séchés ou congelés ne donnent pas le même résultat.