

Crème dessert à la lavande

Parce qu'elle est à base de lait de riz et sans farine de blé, cette crème est très légère.

Elle peut accompagner un gâteau ou se servir en coupe avec des macarons.

Ingrédients pour 6 à 8 coupes :

- 12 gouttes d'huile essentielle de lavande fine
- 4 jaunes d'œufs
- 80 g de sucre de canne blond
- 60 g de farine de riz
- 50 cl de lait de riz



La recette :

Mélangez les jaunes d'œufs avec le sucre de canne blond dans une casserole. Ajoutez la farine de riz et délayez petit à petit avec le lait de riz. Mettez sur feu doux sans cesser de remuer jusqu'à ce que la crème épaississe et prenne un aspect velouté.

Éteignez le feu et versez une douzaine de gouttes d'huile essentielle de lavande, mélangez avec un fouet pour diffuser le parfum et rendre la crème bien homogène.

Versez la préparation dans des coupes et réservez au frais quelques heures avant de déguster.

Facultatif :

Au moment de servir, on peut napper avec une cuillère de sirop parfumé à la lavande.

Note :

C'est parce que l'huile essentielle de lavande Ensentielles est diluée avec de l'huile de tournesol qu'il faut verser autant de gouttes.

Commandez en ligne votre huile essentielle de lavande.