



Retrouvez nous sur
Lesjardiniersduvaldauthion.fr

Crème dessert au lierre terrestre

Recette de Mathilde Combes (revue Cueillir)

Ingrédients :

pour 4 personnes

- 2 petites poignées de lierre terrestre
- 700 ml de lait (animal ou végétal)
- 50 g de fécule de maïs (ça fonctionne aussi avec de la farine)
- 40 g de sucre

Réalisation :

Dans une casserole, portez le lait à ébullition.

Pendant ce temps, hachez le lierre terrestre. Vous pouvez mettre quelques fleurs de côté pour la décoration

Lorsque le lait bout, ajoutez le lierre terrestre dans la casserole.

Coupez le feu et mélangez. Laissez infuser à couvert pendant une vingtaine de minutes (plus vous laissez infuser, plus le goût est présent).

Filtrez le lait infusé et ajoutez-y le sucre et la fécule de maïs.

Mélangez bien puis remettez à cuire sur feu doux.

Continuez de mélanger, la préparation va s'épaissir (il faut attendre environ une dizaine de minutes)

Il ne vous reste plus qu'à verser votre crème obtenue dans de petits pots et mettez-les à refroidir avant dégustation. Si vous avez gardé quelques fleurs de côté, c'est le moment de les ajouter