



### *Le saviez-vous ?*

La lavande vraie se développe entre 600 et 1200m d'altitude tandis que la lavande aspic pousse entre 200 et 600m d'altitude. Son nom "aspic" viendrait de la vipère aspic, on pensait en effet qu'elle pouvait soigner les morsures. Dans les zones où lavande vraie et lavande aspic se côtoyaient, le lavandin est apparu, résultat d'une hybridation naturelle. Il pousse au-dessous de 900m d'altitude.

## *Crème brûlée à la lavande*

### **Ingrédients pour 4 personnes :**

- 4 jaunes d'œufs
- 100 g de sucre blanc
- 50 cl de crème fraîche liquide
- 2 cuillères à café de fleurs de lavande
- 4 cuillères à soupe de sucre roux

### **Préparation :**

Préchauffer votre four à 180°.

Porter la crème à ébullition, ajouter les fleurs de lavande. Laisser infuser 3 à 5 minutes maximum puis filtrer la crème.

Fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre blanc jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajouter la crème chaude sans cesser de fouetter.

Verser la préparation dans des ramequins et cuire au four 30 minutes.

Placer les crèmes au réfrigérateur pendant 4 heures.

Au moment de servir, saupoudrer de sucre roux puis placer sous le grill chaud pour caraméliser le sucre.