

A 10 minutes de Deauville et Trouville et à 15 minutes de Honfleur, dans un cadre normand, plein de charme, recevez un accueil chaleureux par *Lina*, avec son charmant accent ukrainien. *Gérard Lecouve*, le Chef, après avoir travaillé dans les grandes maisons, à décidé de faire de cet établissement une grande table. Pari gagné !



Ingrédients

- 1/2 litre d'eau - 50 gr de fleur d'Hibiscus
- 8 pomme Tentation® - 4 œufs - 30 gr de sucre
- 2 dl de crème Fleurette - 2 dl de lait - sucre cassonade

Laissez infuser 1/2 litre d'eau et 50 gr de fleurs d'Hibiscus séchées pendant 10 minutes à feu doux. Passez l'infusion avec une passoire fine. Epluchez 8 pomme Tentation®, épépinez-les et coupez-les en dés. Faites cuire la compote avec l'infusion d'hibiscus.

Une fois cuite, écrasez les pommes à l'aide d'une fourchette. Disposez une couche d'un demi centimètre la compote dans les plats à crème.

Mélangez dans un bol 4 jaunes d'œufs, 30 gr de sucre à l'aide d'un fouet, quand le mélange est mousseux, ajoutez 2 dl de crème fleurette et 2 dl de lait.

Versez l'appareil sur la compote. Mettez les crèmes à cuire dans un plat au bain marie dans le four à 150° , après 15 minutes, sortez-les et laissez refroidir.

Au moment du dessert, saupoudrez-les de sucre cassonade et passez-le à la salamandre de votre four.



8 personnes Crème brûlée à la Tentation® de fleur de Jamaïque

Aux Landiers
Lina et Gérard Lecouve
90 Rue Louvel et Brière
14800 Touques
Tél : 02 31 87 41 08
www.restaurant-deauville.com

