

Petites crèmes à la verveine citronnelle

Bonjour à toutes et tous

En arrivant dans le Gers, j'ai eu la surprise de découvrir que nombreux jardins et potagers (dont le mien) possédaient une immense touffe de verveine citronnelle. Vous devez connaître cet arbuste à longues feuilles vert claire, une senteur citron herbacée... que l'on utilise souvent en tisane. Savez vous qu'on peut aussi la cuisiner ?

La verveine est plutôt délicate. Si elle parfume beaucoup les préparations crues, et il ne lui faut pas trop de cuisson sinon elle perd sa fraîcheur. Je tentais alors crème infusée à la verveine .. à la fois prise mais pas trop, et un peu crémeuse comme une pana cotta. A la dégustation. J'ai laissé mon jury de gourmands donner leur impression, et celle-ci fut clairement élogieuse. La crème est fondante en bouche et crémeuse. La verveine apporte une saveur citronnée très fraîche, avec *» comme un gout de reviens y »*, dicit mon mari. Je me joins à leurs critiques, car c'est franchement excellent. Servez ces crèmes en fin de repas ou lors d'un café gourmand, cela passe tout seul.

Je vous propose donc l'idée, si jamais vous avez de la verveine au jardin ou en trouvez fraîche. j'espère que cela vous plaira. Bonne journée !



- PETITES CRÈMES
À LA VERVEINE CITRONNELLE -

© Au Fil du Thym

Crèmes à la verveine citronnelle

Recette : Crèmes à la verveine citronnelle

Saison de la recette : Fin Avril – Début novembre

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes (+1h d'infusion)

Ingrédients

Pour 4 personnes :

- 150 g de crème légère
- 200 ml de lait
- 10 g de maïzena
- 10 feuilles de verveine citronnelle
- 50 g de sucre
- 1 cuillère à soupe (rase) de zestes de citron

Réalisation

- Lavez les feuilles de verveine citronnelle
- Disposez dans une casserolle le lait avec la crème et la verveine. Portez à ébullition, retirez du feu et couvrez. Laissez infuser jusqu'à refroidissement (environ 30 minutes)
- A l'issue de ce temps, retirez les feuilles de verveine

citronnelle.

- Ajoutez le sucre, la maïzena et les zestes de citron. Fouettez pour bien mélanger.
- Portez (de nouveau) à ébullition et laissez sur le feu 1 minute en remuant bien.
- Versez dans des verrines et laissez refroidir avant de placer au frais

Ces crèmes verveine citronnelle sont à déguster très fraîches.

Astuces :

- Cette crème est réalisable en version végétale en remplaçant lait et crèmes par leurs équivalents végétaux (j'aurais tendance à vous conseiller à l'amande)
-