

CRÈME PRISE À LA VERVEINE **ET SA COMPOTE DE POMMES DU VERGER**

Ingrédients pour 6 à 8 verrines :

Pour la crème

25 cl de lait entier
60 g de sucre en poudre
1 gousse de vanille
6 à 10 feuilles de verveine fraîche
2 œufs

Pour la compote de pommes du verger

2 belles pommes
1 cuillère à soupe de miel de châtaigner ou à défaut de forêt
15 g de beurre
1 cuillère à soupe de confiture de fruits rouges
1 cuillère à café d'épices mélangées (*cannelle, cardamome, girofle, badiane et gingembre*)

Dans une casserole, passée sous l'eau, verser le lait, le sucre et la gousse de vanille fendue en deux et grattée. Porter le tout à ébullition et rajouter les feuilles de verveine coupées en deux. Couvrir d'un couvercle et laisser infuser 15 minutes. Préchauffer le four à 160°. Casser les œufs et les battre en omelette (*juste percés avec la fourchette et étirer de bas en haut selon la technique d'Eric Lyautey*). Filtrer le lait refroidi, le reporter à petite ébullition et le verser sur les œufs battus. Mélanger bien le tout et répartir ce mélange dans des verres jusqu'à leur moitié.

Dans un grand plat allant au four mettre une feuille de Sopalin, placer les verrines et verser enfin 4 à 5 cm d'eau froide. Enfourner pour 60 minutes à 120°.

Pendant ce temps, peler les pommes du jardin et les couper en dés d'un cm de côté environ. Verser cette préparation ainsi que le miel, le beurre, les épices et une grosse cuillère de confiture de fruits rouges dans une poêle. Faire compoter le tout à feu doux durant 10 minutes. Veiller bien à remuer souvent les dés de pommes à l'aide d'une cuillère en bois pour éviter qu'ils attachent. Ecraser les dés de pommes à la fourchette et laisser refroidir.

Dès que les crèmes sont cuites, les sortir du four et les laisser refroidir dans le bain-marie.

Mettre les verrines et la compote de pommes au réfrigérateur pendant 2 heures au moins.

Au dernier moment, disposer une couche de compote de pommes sur la crème prise. Servir avec une petite tuile au grué de cacao (*recette de Michel Bras*).

En saison vous pouvez décorer avec quelques groseilles.