

# Dessert glacé à la lavande

## Ingrédients pour 6 à 8 personnes :

4 œufs - 60 g de sucre semoule

3 gouttes d'huile essentielle de lavande fine à compter dans une cuillère à café

20 cl de crème fraîche liquide - 120 g de sucre glace - meringues à la lavande

Huilez 2 boîtes plastiques type bacs à glace vrac de 1 litre.

Dans une terrine, battez les jaunes d'œufs avec le sucre semoule jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez l'huile essentielle et la crème fraîche non battue.

Dans une autre terrine, battez les blancs d'œufs en neige très ferme puis ajoutez le sucre glace.

Ensuite, mélangez les blancs aux jaunes délicatement.

Versez la moitié du mélange dans le fond des bacs à glace, parsemez de meringues à votre convenance, versez par dessus le reste du mélange.

Mettez au congélateur au moins 24 heures. A déguster seul, avec des fraises, des pêches....



**Ferme de Lacontal - 82190 Touffailles**

**Xavier Leplaideur & Hélène Lafon**

**cultivateurs et distillateurs de lavande**

**05 63 95 78 12 – [www.lavande-quercy.fr](http://www.lavande-quercy.fr)**

