

**GLACE MIEL, FLAN CANELLE, GELEE VERVEINE COULIS  
FRAMBOISE**

**4 personnes**

**Achats**

2 feuilles	Gélatine trempée dans eau froide
3 dl.	Crème entière
4 c.s.	Sucre
1 c.s.	Cannelle
3	Œufs
2	Yogourts nature (180 gr.)
100 gr.	Miel
6 c.s.	Crème entière
2 c.s.	Graines de pavot
2 sachets	Verveine
3 dl.	Eau chaude (un mug)
3 feuilles	Gélatine trempée dans eau froide
3 c.s.	Sucre
4 portions	Sirop de framboise light
12 feuilles	Menthe

**30 personnes**

***Recette :***

1. Flan cannelle : Laisser tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Préchauffer le four à 140°. Mixer la crème, le sucre, la cannelle et les œufs dans un bol. Verser dans un moule allongé haut et le mettre au four 1 heure au bain-marie. Garder le moule au frigo au moins 4 heures avant de servir.
2. Glace yogourt au miel : Mixer le yogourt, le miel, la crème et les graines dans un bol. Garder au congélateur et fouetter toutes les 30 minutes.
3. Gelée de verveine : chauffer l'eau dans un mug, ajouter les sachets de verveine, le sucre et les 3 feuilles de gélatines ramollies. Laisser bien tirer 10 minutes. Laisser refroidir au frigo 3 heures.
4. Service : placer une tranche de flan, une boule de glace, une boule de gelée de verveine, décorer avec un filet de sirop de framboise et placer quelques feuilles de menthe.