

CREME AUX ŒUFS

Ingrédients : 1 Litre de lait
2 sachets de sucre vanillé
6 œufs entiers
140 gr de sucre en poudre

Préparation :

- + Faire bouillir le lait et le sucre vanillé
- + Dans un saladier, Casser les 6 oeufs et les mélanger au sucre en poudre
- + Battre le tout comme une omelette
- + Rajouter doucement sur ce mélange, le lait et le sucre vanillé bouillis
- + Verser la préparation dans des ramequins
- + Mettre au four froid

Cuisson :

20 minutes à 120°, 10 minutes à 180° et 5 minutes à 230°

Dégustation :

Laisser refroidir, puis placer les ramequins au frigo et manger frais