

Oeufs au lait

Ingrédients pour 4 personnes

3 oeufs
1/2 l lait
1 sachet sucre vanillé
1 pincée sel
80 g sucre

Faites bouillir le lait avec le sucre et une pincée de sel.

Allumez le bas du four.

Battez les oeufs en omelette dans un saladier.

Incorporez-y le lait bouillant, petit à petit, sans cesser de battre avec un fouet à sauce.

Versez ensuite dans un plat à feu. Déposez-le sur la plaque creuse du four contenant un peu d'eau.

Faites cuire à four chaud (thermostat 6/7 sole pulsée), 20 minutes. Ne laissez surtout pas bouillir car la crème se décomposerait. Retirez du four aussitôt. Servez froid dans le plat de cuisson.

Remarques: S'il vous reste un blanc d'oeuf, c'est le moment de l'utiliser ici. Comptez, dans ce cas, 2 oeufs entiers seulement et votre blanc d'oeuf. Les oeufs au lait peuvent se préparer dans de petits moules individuels (ramequins). Quand une peau blonde, un peu ferme, s'est produite à la surface, la crème est assez cuite. Garder au frais 2 à 3 heures avant de servir.

Temps de préparation: 0:30

Classification: dessert (plat), moyenne (difficulté), 2/3
(toques)

Origine: Les recettes faciles de Françoise Bernard

Date: 21.03.2006

Enregistré par: démo