

Lait de poule



Ingrédients pour 1 personne :

- 200 mL de lait
- 1 jaune d'oeuf
- 1 pincée de cannelle ou 1 bâton de cannelle
- 1 pincée de noix de muscade râpée/ en poudre
- 1 clou de girofle
- 1 pincée de gingembre en poudre
- 20 à 25g de sucre en poudre



Préparation

- Faites chauffer le lait dans une casserole (sans porter à ébullition)
- Faire infuser les épices (cannelle, clou de girofle, gingembre et noix de muscade) pendant 5 min environ
- Mélangez le jaune d'oeuf et le sucre dans un bol
- Ajoutez le lait dans votre bol afin d'incorporer le mélange oeuf sucre au lait chaud
- Une fois le mélange homogène, servez dans une tasse

 Régalez vous!



Vous pouvez enrichir votre boisson en ajoutant:

- de la crème chantilly sur le dessus
- de la poudre de lait dans le lait chaud (environ 2 cuillères à soupe)
- de la crème épaisse (environ 1 cuillère à soupe) et bien mélanger
- le blanc d'oeuf battu



Accompagnement possible avec des sablés de Noël !



Le lait de vache peut être remplacé par du des boissons végétales (amandes, noisettes, avoine, ..)
Vous pouvez remplacer le sucre par du miel, sirop d'agave, sucre vanillé, ...

