

Œufs au lait

Ingrédients pour 2 personnes

- 3 Œufs
- 500mL de lait entier
- 2 cuillères à soupe de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 cuillère à café d'arôme/d'extrait de vanille



Préparation

- Faites chauffer le lait, les sucres et la vanille jusqu'à ébullition.
- Battez les œufs comme une omelette.
- Versez doucement le lait bouillant sur les œufs en continuant de les battre. Attention, ne versez pas le lait trop vite afin de ne pas saisir les jaunes d'œufs (pour éviter de cuire les jaunes).
- Versez dans un plat allant au four ou dans des ramequins si vous voulez des parts individuelles.
- Ne préchauffez pas le four. Mettre 20 minutes à 120°C (thermostat 2-3) puis 10 minutes à 180°C (thermostat 6) et 5 minutes à 210°C (thermostat 7).
- Sortez du four, laissez refroidir puis placez au réfrigérateur au moins 2 heures.



Vous pouvez servir avec du caramel.