



## Œufs au Lait et au Chocolat Blanc

### Ingrédients (pour 8 personnes)

80cl de lait  
50g de sucre en poudre  
150g de chocolat Blanc  
4 œufs

Préchauffer votre four à 180°.

Dans une casserole, faire fondre le chocolat dans le lait à feu doux.

Une fois le chocolat fondu, faire bouillir le lait chocolaté.

Pendant ce temps, dans un saladier, fouetter le sucre et les œufs jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Verser le lait chaud sur le mélange œufs+sucre.

Verser la préparation dans des ramequins et les cuire au bain marie pendant 40 minutes (Les œufs sont cuits lorsque le dessus commence à dorer).