



Crèmes aux Galettes

Ingrédients (pour 4 personnes)

40cl de lait
2 œufs
2càs de sucre en poudre
14 galettes St Michel

Préchauffer votre four à 180°.

Verser le lait dans un saladier. Ajouter les galettes cassées et laisser tremper le tout pendant environ 10 minutes.

Mixer l'ensemble grâce à un robot.

Ajouter les œufs et le sucre. Mélanger.

Verser la préparation dans 4 ramequins et les cuire au bain marie pendant 45 minutes.