

Petits pots de crème aux oeufs



Préparation :
Cuisson :
Attente :

15 min
40 min



Niveau :

Très
Facile

<u>Liste des ingrédients</u>		(pour 8 personnes)
lait	1 L	
Oeufs	5	
Sucre en poudre	150g	
Parfum		Vanille, ou eau de fleur d'oranger...

Recette :

- Préchauffer votre four thermostat 5/6, ou 160°
- Faire bouillir le lait sucré et parfumé dans une casserole.
- Battre les oeufs et les mélanger avec le lait, en tournant avec une cuiller.
- Verser la préparation dans des ramequins à four.

Cuisson :

- Déposer les ramequins sur la plaque du four et y verser de l'eau, pour faire un bain marie.
- laisser cuire 30 min (la crème ne doit pas bouillir)
- Laisser refroidir avant de déguster.

