

Œufs au Lait ...



Pour environ 10 à 12 petits pots (se conservent 5 jours au frais bien filmés)

Ingrédients :

1 litre de lait entier,
6 œufs entiers,
50 gr de sucre vanillé, 150 g de sucre semoule.

Préparation :

Faire bouillir le lait dans une casserole. Préchauffer le four à 200° (th 6/7).

Battre les œufs en omelette dans un saladier, rajouter les 2 sucres en continuant à battre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Prélever une tasse de lait chaud mais non bouillant et le mélanger avec les œufs. Laisser refroidir le reste du lait et l'incorporer aux œufs progressivement avec un fouet.

Verser la préparation dans des petits ramequins ou des pots de yaourt en verre et les mettre dans un plat contenant de l'eau pour le bain marie.

Mettre au four pour 30 mn, à 200° (th 6/7).

Les œufs au lait sont cuits lorsque le dessus commence à dorer. Vérifier la cuisson en piquant un couteau : si la lame reste sèche, ils sont cuits.