

## Œufs au lait.



**Température : 100°C**  
**Taux d'humidité : 100%**  
**Cuisson : 30 min**

### **Ingrédients pour 4 personnes :**

1 litre de lait entier  
6 œufs  
200 g de sucre en poudre  
1 gousse de vanille  
Film étirable

**Préchauffez le four à 100°C, 100% d'humidité.**

- Versez le lait dans une casserole avec le sucre et la gousse de vanille fendue en deux.
- Portez à ébullition.
- Fouettez les œufs dans un grand bol et versez peu à peu le lait bouillant tout en continuant de remuer.
- Versez cette préparation dans des ramequins.
- Placez les ramequins dans le plat Gastro Norm perforé, couvrez-les de film étirable et faites cuire 30 min.
- Servez les œufs au lait tièdes dans leur plat de cuisson.

### **Variante**

- Vous pouvez parfumer vos œufs au lait avec le zeste d'un demi-citron bio râpé.