

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.