

Oeufs au lait

Ingrédients

- 1 litre de lait
- 1 gousse de vanille
- 4 œufs entiers plus 1 jaune
- 120 gr de sucre (+ ou – selon goût)

Préparation

- Remplir un verre de lait, et, le mettre de côté. Faire chauffer le reste du lait avec la gousse de vanille fendue en 2 et grattée sur le lait. Laisser infuser.
- Casser les œufs, battre en omelette avec le sucre, puis, avec le verre de lait froid. Verser doucement le lait chaud en continuant de battre.
- Mettre dans des ramequins ou un grand plat. Déposer dans un bain-marie d'eau froide.
- Enfourner pendant 30 minutes à 150°C, puis, 5 minutes à 180°C pour les dorer.
- Sortir du four et laisser refroidir avant de déguster.
- Il est possible d'agrémenter cette préparation d'un caramel blond.

Astuces du Chef:

Pour éviter les "bulles" dans les œufs au lait, il est préférable de mettre un papier journal dans le bain marie sous les ramequins ou le grand plat.