

ŒUFS AU LAIT A L'ANCIENNE

Pour 6 personnes

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 40 minutes



Ingrédients

200 g de sucre
1 l de lait entier
1 gousse de vanille
6 œufs

Versez la moitié du sucre dans une casserole, ajoutez 1 c. à soupe d'eau et faites chauffer à feu moyen en surveillant jusqu'à obtenir un caramel doré. Versez-le dans le fond d'un moule, laissez solidifier.

Portez le lait à ébullition avec le reste du sucre et la gousse de vanille fendue en deux et grattée. Fouettez les œufs dans un saladier et versez doucement le lait chaud en fouettant. Retirez la gousse de vanille et versez dans le moule.

Disposez le moule dans un plat plus grand rempli d'eau bouillante et placez dans le four froid. Allumez le four à 120°C et laissez 20 min. Augmentez le four à 180°C et laissez encore 20 min. Entrouvrez le four et laissez complètement refroidir dans le four éteint. Placez au réfrigérateur.

Astuce : vous pouvez aussi réaliser les œufs au lait sans caramel, dans ce cas augmentez la quantité de sucre de moitié dans la préparation.

Recette et stylisme : Annelise Chardon
Crédit photo : Julie Mechali / Cniel