

La Marmite de Claude

ŒUFS AU LAIT

INGREDIENTS (pour 8 personnes)

*1 litre de lait
80 g de sucre
2 paquets de sucre vanillé ou
1 c à c d'extrait de vanille
3 œufs*

RECETTE

*Mettre le lait à bouillir dans une casserole.
Préchauffer le four à 175 ° (four à chaleur tournante).
Faire une omelette dans un saladier et rajouter le sucre et la vanille, continuer à battre jusqu'à blanchir.
Mélanger aux œufs, la valeur d'un verre de lait chaud.
Laisser un peu refroidir le lait et l'incorporer doucement à la préparation avec un fouet.
Mettre la préparation dans des petits ramequins et au four pendant 30 mn
(ou dans un grand plat à tarte).
Les œufs sont cuits lorsque le dessus commence à dorer.*