

Oeufs au lait



Dessert **Moyen**

Pour : 6 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 50 mn

Le goût de cette recette tient dans la qualité des oeufs et du lait que vous utilisez (source : une recette extraite du livre "Aimer la cuisine de Bretagne" de M. Jacques Thorel).

Ingrédients

- 1 gousse de vanille (ou 50 g de sucre vanillé)
- 150 g de sucre
- 7 œufs
- 1 litre de lait entier

Préparation

- 1 Dans une casserole, versez le lait entier et faites-le bouillir.
- 2 Pendant ce temps, dans un saladier, cassez les œufs entiers et mélangez-les avec le sucre. Grattez l'intérieur de la gousse de vanille et mettez les grains dans la préparation.
- 3 Ensuite, versez le lait bouillant en fouettant énergiquement.
- 4 Préchauffez le four à 90°C.
- 5 Beurrez un plat creux allant au four et mettez-y l'appareil.
- 6 Enfournez votre plat au bain-marie pour environ 45 minutes de cuisson. Réglez le four à 150°C. Votre dessert sera cuit quand la préparation n'est plus liquide mais bien tremblotante.

Proposé par



Titanique

Bonjour, une envie de cuisiner ?

Retrouvez toutes mes recettes sur [mon blog](#) !

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

