

Oeufs au lait (dans ramequins)

Ingrédients :

Ramequins porcelaine (voir p.10)

Lait entier

Jaunes d'œufs

Oeuf(s) entier(s)

Sucre en poudre

Vanille (extrait ou gousse)

Eau au fond de la cocotte

Cocotte de base

3 pers.

35 cl

3

1

35 g

-

4 c. à s.

Grande cocotte

4 pers.

50 cl

4

2

50 g

-

5 c. à s.

Préparation :

- 1 - Faites chauffer votre lait avec la vanille.
- 2 - Dans un récipient, battez les jaunes + le(s) œuf(s) entier(s) et le sucre jusqu'à blanchissement.
- 3 - Ajoutez le lait chaud sur votre préparation et mélangez délicatement.
- 4 - Versez la préparation dans les ramequins.
- 5 - Placez les ramequins sur la grille position haute (en diagonale pour la cocotte de base).
- 6 - Versez l'eau au fond de la cocotte.
- 7 - Fermez la cocotte et mettez en cuisson.

Temps de cuisson :

Inversion*

HAUT :

BAS :

25 mn

10 mn

Mini**

Maxi

30 mn

15 mn

Mini**

Maxi

*inversez la cocotte en cours de cuisson : voir p.7

Conseils / Notes :

**Pour le dorage, ôtez (exceptionnellement) le couvercle de la cocotte en fin de cuisson et mettez Haut Maxi pendant 5/10 mn (sous surveillance).
