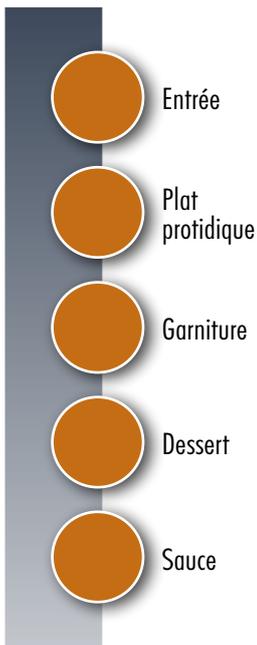


# OEUFS AU LAIT

Ressource Documentaire Nutri-Culture©



35 minutes  
Préparation 10 min  
Cuisson 25 min



6



Casserole  
Saladier  
6 ramequins  
Plat allant au four à bord de  
1 cm à 2 cm



1/2 L de lait  
3 oeufs  
2 cuillères à soupe rases de  
sucre  
Parfum : vanille, café, chocolat



## RÉALISATION



## DÉCLINAISONS

- Préchauffer le four à 150°C.
- Verser le lait dans une casserole avec le sucre et le parfum.
- Faire bouillir.
- Stopper la cuisson.
- Battre les œufs dans un saladier.
- Verser, petit à petit, le lait sucré sur les œufs tout en remuant avec une cuillère.
- Verser la préparation dans les ramequins.
- Verser de l'eau chaude dans le plat allant au four.
- Mettre le plat contenant l'eau dans le four.
- Déposer les ramequins dans le four.
- Laisser cuire au bain-marie 25 minutes.
- Faire refroidir avant de servir.

Attention, la préparation ne doit pas bouillir.



## CONSERVATION

## LE + DE LA RECETTE



- Une fois refroidis, les ramequins sont filmés et conservés au maximum 3 jours au réfrigérateur. Pensez à indiquer la date de fabrication sur le film.