

**MILANAISE**

**À faire la veille** (ou le matin pour le soir).

**Ingrédients :**

65 g de farine

50 g de beurre

½ litre de lait

3 œufs

75 g de sucre + 11 morceaux pour le caramel parfum au choix (rhum, vanille , Grand Marnier...)

Préparer un caramel avec les onze morceaux de sucre et une cuillère à soupe d'eau.

Tapiser le fond d'un moule à soufflé du caramel obtenu et laisser refroidir.

Préchauffer le four à 200° (Th : 6/7)

Faire une béchamel : faire fondre le beurre, ajouter la farine, puis le lait.

Battre au fouet ; éteindre le feu dès que le mélange est devenu épais.

Hors du feu, ajouter le sucre, les jaunes d'œufs un à un, puis le parfum.

Incorporer pour terminer les blancs battus en neige.

Verser la préparation dans le moule à soufflé caramélisé.

Placer le moule dans un récipient plus large contenant de l'eau et enfourner pour cuire au bain-marie 40 mn. Laisser refroidir avant de mettre au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

Passer la lame d'un couteau sur le bord de la Milanais pour la décoller parfaitement de la paroi du moule et retourner sur le plat de service.

Recette proposée par Françoise R.

Mots-clés :