ŒUFS AU LAIT

Pour 4 personnes :

- 3 œufs
- 3 verres de lait
- 3 cuil. à soupe de sucre en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 pincée de sel

Mettez le lait dans une casserole avec le sucre en poudre, le sucre vanillé et la pincée de sel. Faites bouillir.

Délayez un peu de ce lait avec les œufs battus dans un saladier.

Sans cesser de fouetter, incorporez le reste du lait.

Versez ce mélange dans un moule à soufflé.

Cuisez au bain-marie dans le four chaud (Th. 7/8) une demi-heure environ.

Vous pouvez enduire le moule de caramel avant de verser la préparation.

Le plus délicat de la recette est la cuisson, la préparation ne doit pas bouillir. Pour faciliter la cuisson douce, mettre un papier journal au fond du plat lèche-frite avant d'ajouter de l'eau pour le bain-marie. Les œufs au lait sont cuits quand le dessus résiste à la pression du doigt.
Cette recette est encore plus onctueuse avec du lait entier, surtout avec du lait frais de la ferme.

Recette proposée par Valérie.

Mots-clés :