



CULTURE CRUNCH

ŒUFS AU LAIT 5 MINUTES : la recette facile

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 5 min

Temps de repos : –

Temps de cuisson : 35 min

Temps total : 40 min

Ingrédients : 6 personnes

500 ml de lait
40 g de sucre en poudre
40 g de sucre de canne
1 sachet de sucre vanillé
1 c. à c. d'extrait de vanille
3 œufs / caramel

Préparation :

- Dans une casserole, faire bouillir le lait avec les sucres et l'extrait de vanille.
- Dans un bol, battre les œufs en omelette.
- Verser le lait sur les œufs battus sans cesser de battre.
- Verser le caramel puis la préparation dans des ramequins.
- Enfourner 20 min à 120°C à four froid.
- Poursuivre 10 min supplémentaires à 180° C.
- Augmenter la température à 210° C et faire cuire 5 min supplémentaires.
- Sortir et laisser refroidir.
- Servir et déguster !