Oeufs au lait

Ingrédients pour 8/10 personnes

- 1 l de lait entier
- 40 g de sucre mascovado ou 60 g de sucre roux
- 5 oeufs entiers
- 1 bâton de vanille ou autre parfum (ex : feuilles de pêcher au printemps pour un goût d'amande)
- 8 à 10 pots en verre type yaourt ou un moule à flan

Préparation

- Amener le lait à ébullition avec le sucre et les grains de vanille,
- Battre les oeufs dans un saladier, verser le lait chaud sur les œufs petit à petit avec un fouet,
- Faire un caramel (40 g de sucre imbibé d'un peu d'eau)
- Verser au fond de chaque pot un peu de caramel et laisser refroidir,
- Remplir les pots de la préparation encore bien chaude,
- Cuire à la vapeur (avec couvercle) 15 mn à petit feu,
- Vérifier la cuisson avec le manche de la cuillère à café (les oeufs au lait sont pris quand la cuillère laisse une fente dans la masse).

Bonne dégustation !

Note: la difficulté de cette recette c'est la cuisson à la vapeur, mais c'est rapide comme méthode et donc moins long et énergivore que le four et cuisson au bain marie.

Un grand merci à Marylène pour avoir partagé cette recette !