

Œufs au lait vanille

Ingrédients Pour 5 personnes

6 œufs frais
1 litre de lait
200 gr de sucre semoule
Extrait de vanille

La recette

- 1/Faire bouillir le lait.
- 2/Dans un saladier, blanchir les œufs et le
- 3/Verser le lait chaud, puis ajouté l'extrait de vanille.
- 4/ Verser l'appareil dans des petits ramequins individuels.
- 5/Cuir au four a 120° pendant 20 min.



La bonne recette de gütoune