



Crème aux oeufs

Temps total : 35min — Préparation 10min



INGRÉDIENTS : 6 ramequins

- 40 cl de Lait
- 4 Oeufs
- 40g de Sucre
- 1/2 c.a.c d'extrait de vanille

À vos marques prêt !

ÉTAPE 1

Mettez votre four à préchauffer sur 210° ou T°7.

ÉTAPE 2

Dans une casserole, mettez le lait et l'extrait de vanille. Portez à ébullition et coupez le feu.

ÉTAPE 3

Dans un saladier, mettez les oeufs et le sucre. Puis ajoutez petit à petit le lait.

ÉTAPE 4

Versez l'appareil dans les ramequins. Remplissez un grand plat d'eau, et déposez-y les ramequins, de sorte à faire un bain-marie.

ÉTAPE 5

Mettez 10 minutes à 210° puis 15 minutes à 180° ou T°6.