

Dessert

- [Caramel au beurre salé](#)
- [Oeuf au lait facile](#)

Caramel au beurre salé

Ingrédient

- 340g sucre poudre
- 60g beurre demi sel de baratte
- 12cl de lait demi écrémé

Préparation

1. Faire fondre le beurre à feu moyen. Certaines plaques de cuisson sont équipé de système anti accrochage : mettez le thermostat pour que ce système ne soit plus activé.
2. Ajoutez le sucre et mélangez.
3. Mélangez de temps en temps jusqu'à ce que le mélange brunisse et forme une pate lisse.
4. Ajoutez le lait



Oeuf au lait facile

Ingrédient

- 1L de lait
- 6 oeufs
- 2 sachet de sucre vanillé ou une cuillère à café d'arôme de vanille.
- 6 cuillère à soupe de sucre

Préparation

1. Faites préchauffer le four à 180°C
2. Faites chauffer le lait jusqu'à ébullition
3. Mettez le sucre et le sucre vanillé / la vanille
4. Pendant ce temps, battez 6 6 œuf en omelette
5. Une fois le lait bouillant, versez le petit à petit, délicatement, afin de ne pas cuir les oeufs tout en battant les oeufs.
6. Faites cuir entre 10 et 15 minutes (ça dépend de la puissance du four). Cela ne doit pas faire de bulle.

Bon appetit.