

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 cuire les oeufs tout en battant les oeufs.
6. Faites cuire entre 10 et 15 minutes (ça dépend de la puissance du four). Cela ne doit pas faire de bulle.

Bon appetit.

Révision #1

Créé 16 avril 2020 21:42:44 par Dryusdan

Mis à jour 16 avril 2020 21:48:43 par Dryusdan