

CRÈME AUX OEUFS



INGREDIENTS

- 1 litre de lait de brebis
- 200gr de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 8 oeufs

Pour le caramel :

- 20 pierres de sucre
- 1 c. à s. d'eau



PRÉPARATION

1. Mettre à chauffer ensemble le lait et le sucre vanillé.
2. Pendant ce temps, battre les œufs dans un grand saladier avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse un peu.
3. Quand le lait est chaud, le verser sur la préparation aux œufs et bien remuer.
4. Préchauffer le four thermostat 6 (180°C).
5. Faire un caramel avec 20 pierres de sucre et un peu d'eau.
En tapisser les ramequins
6. Verser la préparation aux œufs dans les ramequins.
7. Faire cuire environ 30 minutes au bain-marie dans le four en utilisant la lèche-frite.

NB : On peut ajouter de la noix de coco râpée.

