

Iucullus succullus

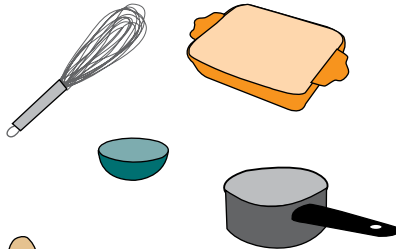


OÛfs au lait

Préparation : 15 minutes
Cuisson : 30 minutes
(Pour 6 verres)

Les ustensiles :

- 1 casserole
- 1 fouet
- 1 bol
- 1 plat qui va au four



Les ingrédients :

- 5 œufs
- 1 litre de lait
- 125 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé



Fais bouillir le lait avec le sucre et la vanille.

Casse les œufs dans un bol. Bats-les comme une omelette.

Verse doucement le lait bouillant sur les œufs et continue de les battre.

Remplis un plat allant au four avec le mélange.

Enfourne 25 à 30 minutes à 150 °C (thermostat 5).