

CRÈME AUX OEUFS

PRISCA MORJON



Préparation

30 min

Cuisson

35 min

Personnes

4

Ingédients

3 œufs
50cl de lait entier
1 gousse de vanille
50g de sucre de canne
2 anis étoilés

Préparation

Préchauffer le four à 160°C.
Fendre la gousse de vanille en deux.
Dans une casserole faire bouillir le lait, le sucre, l'anis étoilé et la vanille. Laisser infuser à feu doux pendant 5 minutes.
Oter du feu et réserver.
Dans un saladier battre les œufs puis verser le lait chaud parfumé en fouettant énergiquement.
Reprendre la cuisson de la préparation à feu doux durant 10 minutes en fouettant sans cesse.
Verser le mélange dans un ramequin adapté au four.
Cuire au bain-marie durant 30 minutes.

Environ **0,75€** 
PAR PERSONNE