



## Crème au oeufs (Cookeo)

Préparation : 5 minutes

Pour 4 petits pots (type La Laitière) :

- 160 ml de lait
- 130 ml de crème fraîche liquide
- 2 oeufs moyens
- 40 g de sucre
- 1 càc d'extrait de vanille liquide

Dans un saladier, mélanger les oeufs et le sucre au fouet sans faire mousser.

Mettre le lait et la crème dans une petite casserole. Faire chauffer et stopper juste avant d'atteindre l'ébullition.

Verser le mélange lait/crème sur les oeufs et mélanger, toujours sans faire mousser.

Répartir dans les pots.

Couvrir chaque pot de film étirable spécial cuisson.

Verser 200 ml d'eau dans la cuve du Cookeo, puis positionner le panier vapeur. Y déposer les 4 pots.

Programmer «Ingrédients», «Légumes», «brocolis 400 g», «5 minutes».

Au bout des 5 minutes de cuisson, laisser les crèmes encore 1 minute au chaud, puis les sortir et les conserver au frais au moins 4 heures avant de les consommer.

Suggestion : verser du caramel liquide au moment de la dégustation.