

# ŒUFS AU LAIT

## Ingrédients

1 l lait  
5 œufs + 2 jaunes  
140 g de sucre  
2 sachets de sucre vanillé 1 g de vanille ou vanille en grains

## Matériel

Casserole  
Saladier+ fouet  
Plat en verre ou grès à bords assez hauts

Mettre le lait à bouillir avec vanille et sucre vanillé  
Dans un récipient battre les œufs avec le sucre jusqu'à blanchir. Quand le lait bout le verser en plusieurs fois sur les œufs et remuer. Ne pas verser trop vite car risque de cuire les œufs.  
Verser la préparation dans un plat à four . Mettre au four froid et le programmer à 120° pendant 20 mn puis 10 mn à 180° et finir 5 mn à 210°