



Œufs au lait au caramel

- Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr)

En trois mots, simple, rapide et bon.

Ingrédients:

- 1 litre de lait demi-écrémé
- 130g de sucre en poudre
- 7 œufs entiers
- 80g de sucre pour le caramel
- eau



Confection:

Réalisation d'un caramel blond décuît : mettre dans une casserole bien propre le sucre, l'eau et cuire sur un feu moyen. Il faut éviter de remuer votre sucre tout le long de la cuisson. Une fois la couleur blonde atteinte, ajouter deux cuillères à soupe d'eau dans votre caramel. Laisser cuire 2 minutes et arrêter la cuisson. Verser dans votre plat ou ramequin. Préparation de votre appareil : casser les œufs entiers dans un saladier, ajouter le sucre et bien fouetter.

Ouvrir une gousse de vanille en deux puis extraire les graines et les ajouter aux œufs. Verser le lait à température ambiante et bien mélanger. Une fois cette préparation bien homogène, la verser dans le plat dans lequel se trouve le caramel. Il est conseillé de verser doucement pour éviter de trop mélanger le caramel à la préparation. Une fois ceci réalisé, laisser reposer 5 minutes. Allumer votre four à 180°C.

Prendre un plat suffisamment grand et y insérer le plat d'œufs au lait. Verser de l'eau chaude dans le premier plat, ce que l'on appelle dans le langage culinaire "cuisson au bain-marie". Mettre au four en faisant attention à ne pas éclabousser votre plat d'œufs au lait avec l'eau du bain-marie. Cuire pendant 1h à 1h30. Les œufs sont cuits quand l'appareil devient comme un flan ferme. Une fois cuits, sortir les œufs au lait du four et laisser refroidir à température ambiante. Les mettre ensuite au réfrigérateur en prenant soin de mettre un film alimentaire dessus.

© 2016 vision-plaisir

Pour ma part, je les préfère bien froids. Mais si vous voulez, vous pouvez les déguster à température ambiante.