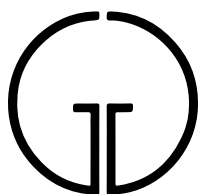




# Oeuf au Lait

## Recette

(6 personnes)



Gabriel Pastry Art

# Les ingrédients



1 l de lait



125 g de sucre



100 g de sucre



2 c.à.s d'eau



6 œufs



1 gousse de vanille

# La préparation

Tout d'abord réalisez un caramel, faites chauffer les 100 g de sucre avec 2 cuillères à soupe d'eau et cuire à feu moyen jusqu'à caramélisation. Puis, versez le caramel à chaud au fond du moule de cuisson.

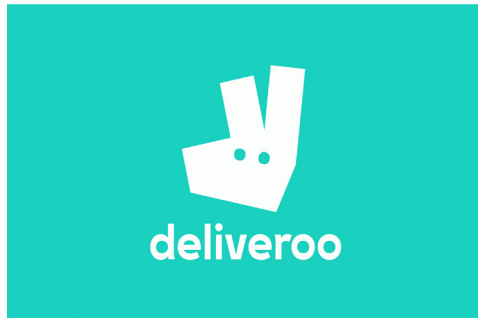
Ensuite, faites bouillir le lait avec la vanille fendue, fermez la casserole avec un couvercle et laissez infuser 10 minutes.

Il est temps de battre les oeufs avec les 125 g de sucre jusqu'à obtenir un mélange jaune pâle et mousseux. Par la suite, incorporer le lait vanillé au mélange.

Versez le mélange oeuf et lait dans le plat de cuisson et faites cuire au four pendant 40 minutes à 150° (th 5).

Sortez le plat du four, laissez refroidir, et dégustez !

# Retrouvez-nous sur



Gabriel Pastry Art



Gabriel Pastry Art

## Les réseaux sociaux



@Gabriel.Pastry.Art



Gabriel Pastry Art



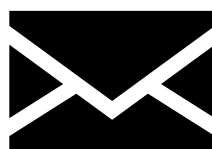
Gabriel Pastry Art



Gabriel Pastry Art



<https://gabriel-pastry-art.fr/>



[contact@gabriel-pastry-art.fr](mailto:contact@gabriel-pastry-art.fr)



09 81 83 57 24

# GABRIEL

PASTRY ART



**45 Rue Notre Dame de Nazareth, 75003 Paris**

