



Crème aux oeufs

Ingredients

3 oeufs

1/2 litre de lait

60g de sucre

1 sachet de sucre vanillé

Étape de la recette

- Pour 4 grosses ou 6 petites crèmes -

Préchauffer le four à 150°C

Fouetter ensemble les oeufs et les sucres

Verser le lait et mélanger

Remplir les ramequins

Faire chauffer au bain marie dans le four pendant 45 minutes

Laisser refroidir et mettre au frais au moins 2h