

Crème aux oeufs

Ingredients
3 oeufs
1/2litre de lait
60g de sucre
1sachet de sucre vanillé

Étape de la recette

- Pour 4 grosses ou 6 petites crmes -

Prchauffer le four 150C

Fouetter ensemble les oeufs et les sucres

Verser le lait et mlanger

Remplir les ramequins

Faire chauffer au bain marie dans le four pendant 45 minutes

Laisser refroidir et mettre au frais au moins 2h

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr