

Crème à la vanille

Pour 4 pots

*Préparation : 15 min - Cuisson : 55 min
Réfrigération : 12h*

Ingrédients :

- 30cl de lait*
- 1/2 gousse de vanille*
- 3 jaunes d'œufs*
- 45g de sucre*



Ustensiles spécifiques : une casserole, un fouet, un plat à gratin, des ramequins allant au four et du papier aluminium!

www.lesdelicesabelle.fr

Réalisation :

- Préchauffer le four à 150°C.*
- Dans une casserole, verser le lait avec la gousse de vanille fendue en 2.*
- Porter à ébullition et réserver.*
- Battre les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.*
- Verser le lait chaud sur le mélange œufs-sucre tout en fouettant.*
- Répartir la préparation dans les ramequins pouvant aller au four.*
- Dans un plat à gratin par ex, verser un fond d'eau (1cm environ) pour pouvoir cuire au bain-marie.*
- Déposer les ramequins dedans puis enfourner à 45 min.*
- Les sortir du four puis du plat et les laisser refroidir en les recouvrant de papier aluminium.*
- Laisser reposer 12h au frais avant dégustation.*

Bon appétit !