CRÈME au LAIT CONCENTRÉ et À la VANILLE

Waiting for the sun

http://waitingforthesun.caladan09.fr/

Pour 6 à 8 ramequins

Préparation 15 min

Cuisson 20 à 30 min

Repos 3h

Matériel un grand plat pour le bain-marie

INGRÉDIENTS

• 1 boîte de lait concentré sucré (environ 400 g) • 60 cl de lait frais entier • 3 œufs • 2 gousses de vanille

RÉALISATION

Préchauffer le four à 180°C, avec un grand plat à moitié rempli d'eau dedans, pouvant contenir 6 à 8 ramequins.

Verser le lait dans un grand saladier. Fendre les gousses de vanille en deux dans la longueur. Gratter les graines et les mettre avec les gousses dans la lait. Bien mélanger au fouet, ou au mixeur (dans ce cas, ne pas mettre les gousses).

Incorporer le lait concentré et les œufs, bien mélanger.

Verser dans les ramequins, les déposer dans le plat pour le bain-marie et faire cuire 20 à 30 minutes. Le dessus doit être doré.

Laisser refroidir puis mettre au frais pour 3h (ou une nuit).