

Œufs au lait à la vanille cuits au cuiseur thermos

Ingrédients pour 18 à 20 petits pots à yaourt :

Dans un grand(ou 2 moyens) saladier, mélanger:

- . 1 litre de lait à température ambiante
- . 1 pot de 397g de lait concentré sucré
- . 8 œufs frais
- . 2 cuillères à café de vanille naturelle
- . 1 pincée de sel
- . Un peu de muscade râpée (facultatif)

Préparation:

- . Bien fouetter le tout avant de verser une louche de la préparation dans chaque petit pot
- . Placer les pots remplis dans une cocotte avec de l'eau jusqu'à 2/3 de la hauteur des pots
- . Faites bouillir doucement 5 minutes
- . Placez délicatement la cocotte fermée dans le caisson thermos
- . Achever la cuisson pendant 1/2 heure
- . Sortir les pots

NB Attention de garder la cocotte horizontale et lors de la sortie du couvercle de ne pas faire tomber la condensation dans les petits pots...

Les œufs au lait peuvent se manger tièdes ou froids.