

Oeufs au lait

- 3  oeufs

- $\frac{1}{2}$ L de lait 

- 80g ou 5  de sucre 
cuillères à soupe

- 1 pincée de sel 

- 1 sachet de sucre vanillé 

dans un saladier.

3) Incorporer le lait chaud en battant avec le fouet, petit à petit.



1) Faire bouillir le lait + le sucre + le sel.



2) Battre les oeufs,



4) Verser dans un plat qui va au four, déposer ce plat dans un autre plat ou la plaque du four rempli(e) d'eau.

Cuire à four chaud 200°C pendant 20 minutes. Servir tiède ou froid.