

Crème à la vanille de Mamou

Ingrédients

- 1 l de lait entier
- 250g de sucre en poudre
- 4 œufs
- 1 gousse de vanille

Préparation

Faire bouillir le lait avec la gousse de vanille fendue en deux.
Battre les œufs avec le sucre jusqu'à obtenir un mélange homogène.
Ajouter doucement le lait bouillant vanillé sans cesser de mélanger.
Enlever les gousses de vanille, récupérer les grains pour les mettre dans la préparation.

Laisser reposer.

Enlever l'écume.

Verser dans des ramequins en répartissant bien les grains de vanille.

Préchauffer le four thermostat 6.

Faire pocher les ramequins environ 40 min dans le four au bain marie froid jusqu'à ce que la crème offre une légère résistance à la pression du doigt ou qu'un couteau ressorte sec.

