

# Crème aux œufs

---

## Ingrédients pour 2 personnes

- 2 Œufs
- 75g de sucre
- 250mL de lait
- 1/4 de sachet de sucre vanillé
- Caramel liquide



## Préparation

- Préchauffez le four thermostat 6 (180°C).
- Chauffez le lait et le sucre vanillé.
- Pendant ce temps, battez les œufs dans un saladier avec le sucre. Battez jusqu'à ce que le mélange blanchisse un peu (environ 5 minutes).
- Quand le lait est chaud, versez le progressivement sur la préparation aux œufs et bien remuer.
- Dans un grand moule ou dans des ramequins individuels, versez la préparation aux œufs. Vous pouvez mettre du caramel au fond du moule avant de verser la préparation si vous voulez.
- Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6). Faites cuire environ 30 minutes au bain-marie dans le four (dans un grand plat rempli d'eau, on dépose le moule au centre).
- A la fin de la cuisson, la crème doit être dorée. Laissez refroidir puis servez.