

## *Recette de crème aux œufs*

### **Ingrédients :**

3 œufs ; 40 gr de sucre ; 40 cl de lait de brebis ou de vache ; 1 sachet de sucre vanillé

### **Préparation :**

Préchauffer le four th. 180.

Dans une casserole, mettre le lait et le sachet de sucre vanillé, porter à ébullition, puis retirer du feu.

Dans un récipient, fouetter le sucre, les œufs et ajouter le lait chaud en remuant.

Mettre la préparation dans des pots en verre et cuire 10 minutes à 200°C, puis 20 min à 180°C.

*Bon appétit !*

