



LAIT DE POULE

POUR 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

850ML DE LAIT ½ ÉCRÉMÉ

170ML DE CRÈME LIQUIDE
À FOISONNEMENT 35%

80G DE SUCRE BLANC

2 JAUNES D'OEUF

CANNELLE MOULUE

MUSCADE MOULUE

VANILLE LIQUIDE

RHUM BRUN

PRÉPARATION

- Faire infuser le lait et les épices (ne pas porter à ébullition).
- Dans un saladier, faire blanchir les jaunes d'œuf avec le sucre en les battant vigoureusement.
- Verser le lait chaud sur le mélange jaunes d'œuf/sucre tout en remuant.
- Ajouter le rhum.
- Laisser reposer au frais pendant 2 heures.
- Monter la crème au batteur, la crème doit rester souple.
- Réserver au frais.

DRESSAGE

- Dans des verres, verser un peu de lait épicié, un peu de crème et saupoudrer de cannelle.



SUGGESTION DE PRÉSENTATION : COPYRIGHT : VICTOR BELLOT

DONNÉES NUTRITIONNELLES PAR PORTION

Pour 285g - 363 Kcal :

Glucides : 32,2g dont Sucres : 32,1g,
Lipides : 21,7g dont AG Saturés : 12,5g,
Protéines : 9,7g, Fibres : 0,1g, Sel : 0,3g,
Calcium : 250mg



ALLERGÈNES : LAIT – ŒUF