

OFFERT PAR

**HUGO**  
L'ESCARGOT

INGRÉDIENTS:

- 5 OEUFS
- 1L DE LAIT
- 1 GOUSSE DE VANILLE
- 140G DE SUCRE



# CRÈME AUX OEUFS FACILE



DECO:

- BISCUITS LANGUE DE CHAT ET MIKADO
- PÉPITES DE CHOCOLAT ET BANANE

FAIRE CHAUFFER LE LAIT AVEC LA GOUSSE DE VANILLE FENDUE JUSQU'À ÉBULLITION EN MÉLANGEANT RÉGULIÈREMENT

MÉLANGER OEUFS ET SUCRE

A ÉBULLITION, ÉTEINDRE LE FEU ET VERSER LE LAIT DANS LE MÉLANGE OEUFS/SUCRE



FOUETTEZ

VERSEZ DANS DES MOULES INDIVIDUELS

PLACEZ-LES DANS UN GRAND PLAT AVEC DE L'EAU AU FOND POUR CUIRE AU BAIN-MARIE



METTRE AU FOUR  
20 MIN À 150  
10 MINUTES À 180  
5 MINUTES À 210 POUR LA COULEUR DORÉE!

PLACEZ AU FRAIS 2H

PUIS DÉCOREZ AVEC LES BISCUITS!



# BON APPÉTIT!

CRÉATION VALÉRIE LAVALLÉ POUR HUGO ESCARGOT