ŒUFS AU LAIT ENRICHIS



Pour 1 œuf - recette standard



Pour 1 oeuf - recette avec du lait en poudre



Technique	Justifications	Avec lait en poudre
1. **Préchauffer le four à 150°C** (th. 5)		***1-2. Les 2 premières étapes sont similaires à la recette traditionnelle***
2. Dans une terrine, battre **l'œuf et le sucre**	Dissolution du sucre dans l'eau de constitution de l'œuf	
3. Dans une casserole, mélanger et faire chauffer **la poudre de lait, le lait entier, le lait concentré et la vanille**		3. Dans une casserole, mélanger et faire chauffer **la poudre de lait, l'eau, le lait concentré et la vanille**
4. Verser **peu à peu le lait chaud** (non bouillant) **sur le mélange œuf/sucre** en remuant vivement	Evite une dénaturation des protéines de l'œuf	***4-9. Les étapes suivantes sont similaires à celles de la recette traditionnelle.***
5. Verser dans un ramequin		
6. Cuire au **bain-marie non bouillant pendant ~20 min.** (l'eau doit arriver au 2/3 du moule)	Coagulation en masse des protéines	
7. Vérifier la cuisson avec une aiguille ou la pointe d'un couteau. Celle-ci doit ressortir humide et sans trace d'œuf		
8. Couvrir et refroidir rapidement		
9. Conserver entre 0°C et 3°C		



ŒUFS AU LAIT ENRICHIS

Définition

Préparation composée d'œuf, de sucre et de lait, enrichie au lait concentré non sucré et cuite au bain-marie.

Rappels et conditions de réussite

- Un œuf moyen pèse environ 60 g.
- Il est important d'utiliser ici des œufs **extra-frais** et de les casser un par un pour vérifier leur fraîcheur.
- Veiller à **ajouter le lait, non bouillant, progressivement** afin d'éviter une coagulation rapide des protéines de l'œuf.
- Le four ne doit pas être trop chaud : **ni la crème, ni le bain-marie ne doivent bouillir** afin d'éviter l'apparition de petits trous sur les bords du moule.

Astuce réussite

- L'utilisation du lait en poudre rendra votre **préparation onctueuse** et elle aura une **meilleure tenue**.

Utilisation

