

Crème dessert aux œufs et à la vanille (Multidélices)

Ce dessert est vite fait à réaliser mais il faut quand même attendre plusieurs heures avant de le manger. Recette faite dans la yaourtière multidélices.



Ingrédients: (pour 10 pots)

1 boîte de lait concentré non sucré (385 ml)

700 ml de lait

1 gousse de vanille

5 œufs

80 g de sucre roux (à ajuster en fonction de ses goûts)

Préparation:

1- Couper la gousse de vanille en deux et extraire les graines à l'aide d'un couteau. Mettre le tout (gousse et graines) dans une casserole avec le lait. Faire



chauffer et laisser infuser 20 à 30 min.

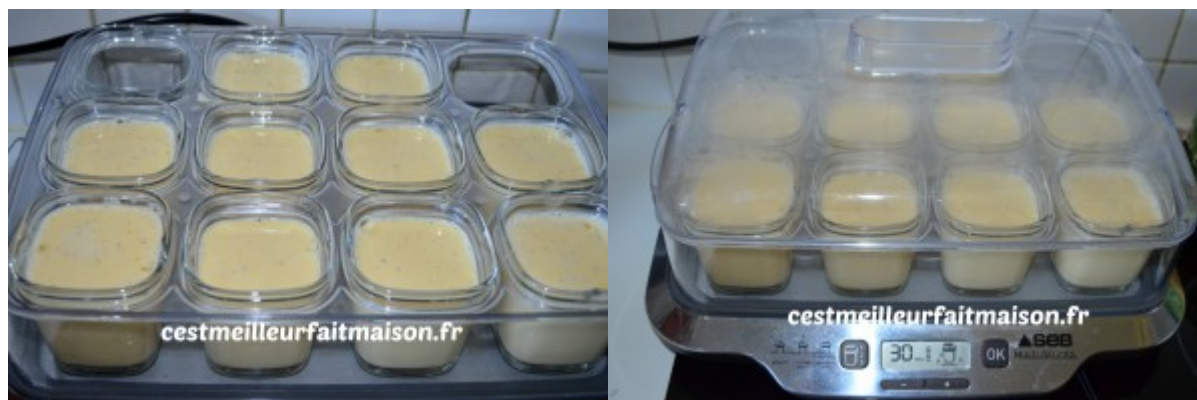
2- Dans un saladier, mélanger les œufs et le sucre.



Ajouter le lait concentré non sucré et le lait à la vanille. Verser le lait à la vanille à travers une passoire. Bien mélanger.



3- Remplir les pots et programmer l'appareil 30 min Prog 3 en n'oubliant pas de mettre de l'eau jusqu'au niveau max.



4- Laisser les pots refroidir un peu et mettre les couvercles.



A déguster après plusieurs heures au réfrigérateur.

