



Semaine de L'Œuf
Du 6 au 13 octobre 2017

ŒUF AU LAIT DE MON ENFANCE

Ingrédients : Pour 4 personnes

- 4 œufs entiers de plein air ou fermiers
- 75 g de sucre
- 50 cl de lait entier

Préparation :

- ☞ Cassez les œufs fermiers un à un,
 - ☞ Mélangez-les avec le sucre sans trop blanchir,
 - ☞ Ajouter le lait entier chaud
 - ☞ Passez au chinois
-
- ☞ Versez dans 4 ramequins et faire cuire au bain marie 30 minutes à 160 °C, avec une légère coloration.



Chef Christian LECLOU
Le Clou de Fourchette
121 rue de Rome
75017 PARIS