

LA CREME AUX OEUF A LA VAPEUR

Quand vous avez beaucoup d'oeufs voici un dessert vite fait que tout le monde appréciera. Il s'agit d'une bonne crème aux oeufs ! Mais attention cuite à la vapeur et non pas au four. Cette recette est de François Régis GAUDRY ("on va déguster" sur France Inter).

La règle à retenir c'est que pour une personne il faut:

1 oeuf, 100g de liquide (lait ou lait végétal), 1 cuillère à soupe de sucre blond ou roux et le parfum de son choix (vanille, zestes agrumes...)

Il ne vous reste plus qu'à calculer suivant le nombre de convives...

Dans un saladier mettre tous les ingrédients. Les mélanger énergiquement au fouet. Verser cet appareil dans un plat à gratin adapté (ou plusieurs ramequins individuels). Placer ce plat sur le tamis de votre cuit vapeur (rempli au 1/3 d'eau bouillante) ou dans un couscoussier . Il faut le mettre quand l'eau bout. Pour ma part, j'utilise le Vitaliseur de Marion. Faire cuire entre 6 et 9 mn (tout dépend de la taille de votre préparation). Eteindre le feu et laisser ainsi reposer la crème à la vapeur pendant 2 minutes.

Au terme de votre cuisson la crème doit être encore tremblotante au centre. La laisser refroidir puis la placer au minimum 1 heure au frigo.

Astuce : si vous craignez que l'eau de condensation ne ruisselle sur votre préparation (ce ne sera pas le cas au Vitaliseur), vous pouvez intercaler un torchon propre pour piéger cette condensation.

Bonne dégustation