

## CREME AUX OEUFS (THERMOMIX)



Une recette express... Et je pense que beaucoup d'entre vous apprécieront. Trouvée sur le blog de Thermominoux que je remercie beaucoup au passage. Je l'ai revisitée légèrement. Faite en 5min au thermomix, et 25 min au four.

### INGREDIENTS

65g de sucre en poudre

1 sachet de sucre vanillé

500g de lait

3 oeufs moyens

1 filet de vanille liquide (facultatif)

Caramel liquide (facultatif)

### PREPARATION

Préchauffer le four à 180°C

Mettre tous les ingrédients dans le bol du thermomix, 5min - 70°C - vitesse 4

Verser dans des verrines (ou autres contenant) et mettre au four au bain-marie, 180°C (j'ai pris un plat à four, que j'ai rempli à moitié d'eau et j'ai déposé mes verrines dedans), pendant 25min. A surveiller selon la taille des verrines. Un régal !

*Suggestions : vous pouvez ajouter dans des pipettes ou directement dans les verrines du caramel liquide, ou bien des éclats de nougatine ou alors pour faire plaisir à beau-papa une touche de rhum !*

Ou nature c'est excellent aussi ! bonne dégustation