

# Oeufs au lait

## Ingrédients :

- . 4 oeufs
- . 60 g de sucre
- . 1/2 litre de lait (entier de préférence)
- . 1 cuillère à café d'extrait de vanille

## Pour le caramel (facultatif):

- . 80 g de sucre
- . 3 c. à soupe d'eau

## Préparation :

Préchauffez le four à 170°

Faites un caramel assez liquide et versez-en un peu dans le fond de chaque ramequin.

Chauffez le lait. Mélangez les oeufs, le sucre et la vanille.

Ajoutez le lait chaud à la préparation.

Versez dans les ramequins sur le caramel .

Cuire au four , au **bain marie** jusqu'à ce que la crème prenne (environ 30 mn, à surveiller)

NB : le caramel est facultatif