

Crème aux oeufs caramel recette cookeo



Crème aux oeufs caramel recette cookeo

Ingrédients pour 5 pots

500 ml de lait entier

60 g de sucre en poudre

3 jaunes d'œufs

2 œufs entiers

1 sachet de sucre vanillé

Nappage caramel

Préparation

Séparez le blanc des jaunes pour 3 œufs.

Déposez les jaunes d'œuf dans un saladier et fouettez avec le sucre en

poudre et le sucre vanillé.

Ajoutez ensuite les 2 œufs entiers et mélangez.

Versez le lait entier et mélangez également.

Versez la préparation dans des pots de yaourt ou des récipients de votre choix.

Filmez vos récipients.

Versez 200 ml d'eau dans la cuve du cookeo.

Déposez les récipients dans le panier vapeur.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 15 mn.

Quand la cuisson est terminée passez en maintien au chaud pendant 10 mn couvercle fermé.

Laissez ensuite refroidir à l'air libre puis au frigo.

Au moment de servir versez une cuillère à [soupe de caramel](#) dans chaque pot et [dégustez](#).

