Fiche cookeo oeufs lait caramel

Fiche cookeo oeufs lait caramel

Oeufs lait caramel

Ingrédients

1 boite de lait concentré sucré (397 g poids net)
L'équivalent du lait concentré en lait nature
Nappage caramel
4 œufs
400 ml d'eau

Préparation

Dans un saladier versez le lait concentré , puis versez du lait dans l boite vide du lait concentré (pour obtenir le même dosage). Mélangez .
Cassez les oeufs un à un puis mélangez avec le lait concentré et le lait normal.
Versez du nappage caramel dans un moule qui va dans le panier vapeur du cookeo .
Versez la préparation dans le moule (dessus le caramel)

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 15 mn de cuisson
Laissez refroidir à l'air libre .
Puis placez au frigo minimum 1 h (vous pouvez disposez un film dessus le moule)
Démoulez et servez .