

**Fiche cookeo oeufs lait  
caramel**



**Fiche cookeo oeufs lait caramel**



## Oeufs lait caramel

### Ingrédients

1 boîte 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 boîte 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 .

<https://www.facebook.com/cookeorecettes/>

<http://sport-et-regime.com/category/cookeo/>

<http://recettescookeo.net/>