

Oeufs lait caramel Recette cookeo



Oeufs lait caramel Recette cookeo

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 disposer un film dessus le moule)

Démoulez et servez .