



*Boissons avec alcool*  
**Lait de poule**



**8h20** **10 min** **10 min** **8h** **462**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour **6** personnes

**Ingrédients pour le lait  
de poule**

6 unité(s) entière(s)  
**Jaune(s) d'oeuf**  
75 cl **Lait demi-écrémé**  
200 g **Sucre semoule**  
25 cl **Crème liquide  
(fleurette)**  
15 cl **Rhum**  
5 cl **Cognac**

**Ingrédients pour le  
dressage**

1 c. à café **Cannelle en  
poudre**  
**6 Bâton de cannelle**

**Étape 1**

Préparation du lait de poule

- 1 Faire chauffer le lait dans une casserole sur feu doux, sans le faire bouillir.
- 2 Battre les jaunes d'œufs et le sucre dans un saladier à l'aide d'un fouet jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- 3 Verser le lait chaud sur les œufs bouillis sans cesser de remuer.
- 4 Transvaser le mélange dans la casserole puis faire épaissir pendant 10 minutes sur feu doux en mélangeant à l'aide d'une cuillère en bois.
- 5 En fin de cuisson, la préparation doit pouvoir napper la cuillère.
- 6 Incorporer le rhum, le cognac et la crème liquide puis mélanger et retirer la casserole du feu.
- 7 Laisser refroidir puis verser dans des verres. Recouvrir de film alimentaire puis laisser reposer 8 heures au frais.

**Étape 2**

Dressage

- 1 Avant de servir, saupoudrer la surface du lait de poule avec la cannelle en poudre et plonger un bâton de

cannelle dans chaque verre.