



# Boissons avec alcool Lait de poule



8h20 10 min 10 min 8h

462

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

CUISSON

**REPOS** 

**CALORIES** 

#### Étape 1

Préparation du lait de poule

- Faire chauffer le lait dans une casserole sur feu doux, sans le faire bouillir.
- 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.

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 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.