Boissons avec alcool

Lait de poule

10 min	10 min	0	0	373
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le lait de poule

3 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
65 g **Sucre semoule**
400 ml **Lait écrémé**
25 cl **Crème fraîche épaisse**
60 ml **Bourbon**
0.75 c. à café **Noix de muscade en poudre**
0.25 c. à café **Cannelle en poudre**

Ingrédients pour le dressage

1 c. à café **Noix de muscade en poudre**

Étape 1

Préparation du lait de poule

1. Séparer les blancs des jaunes d'oeufs. Mettre les blancs dans le bol d'un robot, les jaunes dans un petit bol.
2. A l'aide d'un fouet électrique, battre les blancs d’œufs en neige très ferme.
3. Transférer les blancs d’œufs dans un grand saladier.
4. Remplacer le fouet par un batteur plat et nettoyer le bol.
5. Verser les jaunes d'oeufs dans le bol du batteur. Ajouter le sucre, mélanger jusqu'à ce que la préparation blanchisse.
6. Ajouter le lait, la crème épaisse, le bourbon, la muscade et la cannelle. Mélanger jusqu'à obtention d'une préparation homogène.
7. Ajouter les blancs d’œufs dans le bol mixeur contenant les jaunes et le lait, mélanger.

Étape 2

Dressage

1. Répartir le lait de poule dans les verres.
2. Saupoudrer de muscade et servir immédiatement.