



Boissons avec alcool
Lait de poule



10 min 10 min

TEMPS TOTAL

0

PRÉPARATION

0

CUISSON

373

CALORIES

REPOS

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.