

Desserts aux fruits, glaces et flans

Lait de poule



20 min **15 min** **5 min** **0** **207**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le lait de poule

40 cl **Lait entier**
80 g **Sucre semoule**
4 **Jaune(s) d'oeuf**
5 cl **Eau de fleur d'oranger**

Étape 1

Préparation du lait de poule

- 1 Dans un saladier, mettre les jaunes d'oeufs et le sucre, fouetter pour blanchir le mélange.
- 2 Poser le saladier sur un récipient rempli d'eau bien chaude.
- 3 A l'aide d'un batteur électrique ou manuel, fouetter à nouveau le mélange.
- 4 Ne pas chauffer le mélange au delà de 32°C. Tester au doigt, si la crème est plus chaude que le doigt, retirer le récipient de l'eau.
- 5 Une fois la température atteinte, sortir le saladier de l'eau et continuer de battre jusqu'à obtenir un mélange blanchâtre et bien mousseux.
- 6 Verser progressivement le lait froid sans cesser de battre.
- 7 Ajouter ensuite la fleur d'oranger, battre à nouveau.