Benjamin Darnaud

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.