

Joyeuses Fêtes

Durée
7 min

Difficulté

* * * * *

Ingrédients

25 g de sucre ou sirop de sucre de canne * 1 jaune d'œufs * 10 cl de lait * 3 pincées de mélange pain d'épices pour les adultes :
1 cl de rhum blanc ou autres alcool (whisky, bourbon, eau-de-vie)

Ustensiles

1 casserole * 1 spatule * 1 fouet

Préparation

- 1 Dans une casserole, chauffer le lait avec la cannelle, la noix de muscade. Attention ne pas faire bouillir, juste chaud.
- 2 Mélanger le jaune d'œuf et le sucre pendant 4 à 5 minutes.
- 3 Pour finir ajouter le lait chaud en battant sans arrêt avec le fouet, jusqu'à rendre le mélange homogène.



Lait de Poule