

Œufs au lait (un brin rétro)

Bonjour à toutes et tous

Depuis le début de l'automne dernier, mon mari et les plus-si-petits gourmands ont craqué pour quelques poules pondeuses (et un coq qui met l'ambiance lors des réunions de télétravail). Tout ce petit monde gambade joyeusement dans la pelouse et semble clairement se plaire dans cette semi-liberté. Cela fait le plus grand malheur de certaines de mes plantations, mais le bonheur de mon mari qui va chercher 2 à 3 [œufs](#) frais quasi tous les jours.

Avec une telle source d'œufs frais « locaux », parfois, on s'en retrouve avec une quantité significative « sur les bras » et le besoin de les consommer rapidement. Pour les plus frais, j'ai plaisir à les donner à une voisine et/ou à une collègue de travail. Mais pour les plus anciens, les recettes à base d'œufs sont privilégiées pour ne pas gâcher. Au cours d'une discussion, Belle Maman m'a ainsi reparlé d'une vieille recette : les **œufs au lait**. Des œufs, du lait, du sucre, au four, fini. C'est un dessert un peu tombé en désuétude, rarement présent dans les livres de cuisine récents.

Vous vous doutez bien que belle Maman nous a prêté la recette et qu'on l'a tenté, afin de se faire une idée. Je vais être franche, c'est loin d'être le meilleur dessert qui existe, mais clairement, c'est sympa et cela change. Côté préparation, c'est 5 minutes maximum. Côté dégustation, c'est tout à fait étonnant avec une texture crémeuse (sans crème !) et une saveur œufs avec une petite note sucrée. Une petite sauce caramel est idéale pour l'accompagner, même si les becs moyennement sucrés l'aimeront seul.

Je voulais partager cette recette avec vous, plus pour le fun de remettre cette recette rétro au goût du jour. Elle ne fera pas de vous le meilleur chef pâtissier du monde, mais pour un dessert rapide et qui change, c'est clairement agréable. Bonne journée !



© Au Fil du Thym

Oeufs au lait

Recette : Oeufs au lait

Saison de la recette : Toute l'année

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Ingrédients

Pour 4 personnes :

- 4 œufs
- 800 ml de lait
- 50g de sucre
- 1/2 gousse de vanille

Réalisation

- Disposez le lait et le sucre dans une casserole. Fendez-la demi gousse de vanille en deux puis placez les graines dans le lait. Faites chauffer jusqu'à limite de l'ébullition. Couvrez et laissez reposer 1/2 heure.
- Sortez le plat pour la cuisson et préchauffez le four à 120°C.
- Cassez les œufs dans un saladier et battez-les un peu
- Refaites chauffer le lait jusqu'à ébullition.
- Disposez le lait (chaud) dans le plat, puis versez-y les œufs en mélangeant vivement. (Faites attention à ne pas en mettre partout). La préparation doit devenir « presque » homogène et les œufs ne doivent pas coaguler
- Faites cuire au four en 3 étapes :
 - 20 minutes à 120°C
 - 10 minutes à 180°C
 - 5 à 10 minutes à 210°C

Dégustez ces œufs au lait frais.

Astuces :

- *Variantes* : Pour varier les parfums, ajoutez les zestes d'un citron, une cuillère à soupe de rhum ou d'armagnac, etc.
- Privilégiez des œufs fermier ou bio pour cette recette



© Au Fil du Thym

Oeufs au lait
