

OEUFS AU LAIT PARFUMÉS À LA REINE-DES-PRÉS



Ingrédients pour 10 petites tasses

Ingrédient	Quantité
lait d'épeautre	1 litre (ou autre lait végétal ou animal)
sucre	75 g (roux)
Oeufs	5
sommités fleuries de reine-des-prés	5

Préparation

1. Prendre les sommités de reine-des-prés et essayer d'enlever un maximum de petites tiges vertes qui peuvent donner de l'amertume à la préparation.

2. Faire chauffer le lait dans une casserole et l'amener à ébullition. Couper le feu, mettre les fleurs dans le lait et couvrir avec une assiette ou un couvercle. Laisser infuser environ 2 heures.

3. Passer le lait parfumé au chinois pour ôter toutes les petites fleurs et remettre la casserole sur le feu. Ajouter le sucre. Dans un bol, battre les oeufs en omette. Quand le lait est chaud, éteindre le feu et verser les oeufs en mélangeant bien.

4. Répartir la préparation dans des petits ramequins ou des tasses. Les placer dans un grand plat creux ou une lèche-frite. Ajouter de l'eau pour faire cuire les oeufs au lait au bain-marie pendant 1 heure th 6. Laisser refroidir puis placer au réfrigérateur pendant plusieurs heures. Déguster bien froid.
