

L'épicerie de **bruno**

Œufs au lait à la fève Tonka

Marché pour 4 à 5 personnes

250g de sucre, 2 œufs, 2 jaunes d'œufs, 45cl de lait, ½ orange

A l'épicerie de **bruno**

1 fève Tonka, ½ gousse de vanille

La Recette

Réduire en poudre la fève Tonka, au mixer ou avec un moulin à café électrique.

Faire fondre 125g de sucre dans une casserole à feu doux jusqu'à obtenir une couleur ambrée. Hors du feu, incorporer la moitié de la fève Tonka à ce caramel, puis le couler dans un moule. Laisser refroidir.

Faire bouillir le lait avec les 80g de sucre restant.

Fendre en deux dans le sens de la longueur la gousse de vanille, gratter les grains au dessus du lait, ajouter le zeste de l'orange râpé et le reste de fève Tonka. Laisser infuser 10mn.

Fouetter les œufs, verser le lait dessus, et filtrer l'ensemble.

Verser les œufs au lait sur le moule caramélisé, le placer dans un bain-marie, enfourner 35mn, puis laisser refroidir.

Démouler avant de servir.