



Pour la recette de cette semaine nous allons...

publié le 13/11/2020

Pour la recette de cette semaine nous allons vous proposer la recette des œufs au lait qui seront servis jeudi midi dans notre restaurant scolaire pour nos 300 clients petits et grands !

Pour cela nous avons besoin de :

- ▶ 25 litres de lait
- ▶ 1 litre de vanille liquide
- ▶ 3.5 kg de sucre semoule
- ▶ 150 œufs

Pour confectionner nos œufs nous allons mélanger notre sucre avec notre lait et la vanille et faire bouillir le tout. Bien mélanger les œufs et y incorporer doucement le lait chaud (doucement afin d'éviter le choc thermique et de cuire les œufs) en ne cessant jamais de bien remuer.

Placer votre appareil dans un plat (nous en l'occurrence cela sera des ramequins) placer votre plat dans un autre avec de l'eau afin de cuire vos œufs au lait au four dans un bain marie.

Pour la cuisson nous les cuisons de la façon suivante :

Départ à four froid

20 minutes à 120°

Puis 10 minutes à 180°

Et enfin 5 minutes à 210°

Voilà le tour est joué !!!!

Bonne préparation et bonne dégustation.

A la semaine prochaine.

Le service de restauration.



**Académie
de Poitiers**

Avertissement : ce document est la reprise au format pdf d'un article proposé sur l'espace pédagogique de l'académie de Poitiers.

Il ne peut en aucun cas être proposé au téléchargement ou à la consultation depuis un autre site.