

Lait de poule (eggnog)

Préparation

1. :J'ai utilisé la vanille Norohy de Valrhona : code ILETAITUNGATEAU pour 20% de réduction sur tout le site (affilié).
2. Faites chauffer la crème avec le lait, la vanille et la muscade.
3. Versez le liquide chaud sur les jaunes d'œufs en mélangeant bien.
4. Reversez le tout dans la casserole et faites cuire à la nappe (sans dépasser 85°C) en mélangeant sans arrêt.
5. Retirez du feu puis ajoutez l'alcool si vous le souhaitez.
6. Laissez tiédir le temps de préparer la chantilly.
7. La chantilly : de crème liquide entière 10 à de sucre glace selon votre goût Vanille et/ou muscade Montez la crème en chantilly avec le sucre.
8. Versez le lait de poule dans des verres, puis ajoutez la chantilly.
9. Enfin, décorez avec la vanille et muscade avant de vous régaler !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com