

# Crème aux oeufs au Air Fryer

## Ingrédients

- 6 œufs
- 1L de lait
- 100g de sucre
- 100g de sucre (pour le caramel, quantité à ajuster selon vos goûts)

## Préparation

1. : 6 œufs de lait Extrait de vanille de sucre de sucre (pour le caramel, quantité à ajuster selon vos goûts) Recette : Faites chauffer le lait avec la vanille et laissez infuser quelques minutes.
2. Préparez un caramel à sec avec le sucre et versez-le au fond de vos pots.
3. Fouettez les œufs avec le sucre, puis versez le lait vanillé dessus en mélangeant bien.
4. Versez la préparation dans vos pots, par-dessus le caramel.
5. Placez les pots dans la cuve du air fryer (sur la grille).
6. Faites cuire à 150°C pendant 12 minutes (selon votre modèle, je vous conseille de vérifier à partir de 10 minutes et d'ajuster en fonction du résultat, quand les crèmes sont cuites, la lame d'un couteau doit ressortir sèche).

Recette imprimée depuis [www.iletaitungateau.com](http://www.iletaitungateau.com)