

Leche de gallina

Ingrédients

- 6 yemas de huevo
- 65g de azúcar
- 225g de crema líquida entera
- 260g de leche entera
- 1 vaina de vainilla o extracto de vainilla
- 120g de crema líquida entera
- 10 a 20g de azúcar glas según su gusto

Préparation

1. El ponche de huevo, o eggnog, es una bebida, alcohólica o no, que se suele beber durante la época navideña.
2. En realidad, es una especie de crema inglesa servida tibia, a la que he añadido una nube de nata montada para un poco más de indulgencia. Ingredientes :He utilizado la vainilla Norohy de Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para un 20% de descuento en todo el sitio (afiliado).
3. Material :He utilizado mi Cooking Chef de Kenwood para realizar la receta (cocción de la crema + nata montada): código FLAVIE = 3 accesorios a elegir gratis con la compra de un cooking chef / código FLAVIEDREAM = los accesorios de laminado y bol multifuncional + un plato Le Creuset gratis con la compra de un Cooking chef / colaboración comercial.
4. Tiempo de preparación : 20 minutosPara 3 a 4 personas : El ponche de huevo : 6 yemas de huevo de azúcar de crema líquida entera de leche entera 1 vaina de vainilla o extracto de vainilla Un poco de nuez moscada en polvo Opcional : 4 cucharadas (más o menos, según su gusto) del alcohol de su elección : ron dorado, bourbon... Bata las yemas de huevo con el azúcar.
5. Caliente la crema con la leche, la vainilla y la nuez moscada.
6. Vierta el líquido caliente sobre las yemas de huevo mezclando bien.
7. Vuelva a poner todo en la cacerola y cocine a la nappe (sin superar los 85°C) mezclando sin parar.
8. Retire del fuego y luego agregue el alcohol si lo desea.
9. Deje enfriar mientras prepara la nata montada.
10. La nata montada : de crema líquida entera 10 a de azúcar glas según su gusto Vainilla y/o nuez moscada Bata la crema en nata montada con el azúcar.
11. Vierta el ponche de huevo en vasos, luego agregue la nata montada.
12. Finalmente, decore con la vainilla y la nuez moscada antes de disfrutar !