

Latte di gallina (eggnog)

Ingrédients

- 6 tuorli d'uovo
- 65g di zucchero
- 225g di panna liquida intera
- 260g di latte intero
- 1 baccello di vaniglia o estratto di vaniglia
- 120g di panna liquida intera
- 10 a 20g di zucchero a velo a seconda del vostro gusto

Préparation

1. Il latte di gallina, o eggnog, è una bevanda, alcolica o meno, spesso consumata durante il periodo di Natale.
2. È in realtà una sorta di crema inglese gustata tiepida, alla quale ho aggiunto una nuvola di panna montata per un po' più di golosità. Ingredienti :Ho utilizzato la vaniglia Norohy di Valrhona: codice ILETAITUNGATEAU per il 20% di sconto su tutto il sito (affiliato).
3. Materiale :Ho utilizzato il mio Cooking Chef di Kenwood per realizzare la ricetta (cottura della crema + panna montata): codice FLAVIE = 3 accessori a scelta in omaggio per l'acquisto di un cooking chef / codice FLAVIEDREAM = gli accessori laminatoio e ciotola multifunzione + un piatto Le Creuset in omaggio per l'acquisto di un Cooking chef / collaborazione commerciale.
4. Tempo di preparazione : 20 minutiPer 3 a 4 persone : Il latte di gallina : 6 tuorli d'uovo di zucchero di panna liquida intera di latte intero 1 baccello di vaniglia o estratto di vaniglia Un po' di noce moscata in polvere Opzionale : 4 cucchiaini (più o meno, a seconda del vostro gusto) dell'alcol che preferite: rum ambrato, bourbon... Montate i tuorli d'uovo con lo zucchero.
5. Fate scaldare la panna con il latte, la vaniglia e la noce moscata.
6. Versate il liquido caldo sui tuorli d'uovo mescolando bene.
7. Rimettete tutto nella casseruola e cuocete a nappé (senza superare i 85°C) mescolando continuamente.
8. Togliete dal fuoco e aggiungete l'alcol se lo desiderate.
9. Lasciate intiepidire il tempo di preparare la panna montata.
10. La panna montata : di panna liquida intera 10 a di zucchero a velo a seconda del vostro gusto Vaniglia e/o noce moscata Montate la panna a neve con lo zucchero.
11. Versate il latte di gallina in bicchieri, poi aggiungete la panna montata.
12. Infine, decorate con la vaniglia e la noce moscata prima di gustare!