

Leite de galinha (eggnog)

Ingrédients

- 6 gemas de ovo
- 65g de açúcar
- 225g de creme de leite integral
- 260g de leite integral
- 1 vagem de baunilha ou extrato de baunilha
- 120g de creme de leite integral
- 10 a 20g de açúcar de confeitiro conforme seu gosto

Préparation

1. O leite de galinha, ou eggnog, é uma bebida, alcoólica ou não, frequentemente consumida durante o período de Natal.
2. Na verdade, é uma espécie de creme inglês degustado morno, ao qual adicionei uma nuvem de chantilly para um pouco mais de sabor. Ingredientes : Usei a baunilha Norohy da Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto em todo o site (afiliado).
3. Material : Usei meu Cooking Chef da Kenwood para realizar a receita (cozimento do creme + chantilly): código FLAVIE = 3 acessórios à escolha grátis na compra de um cooking chef / código FLAVIEDREAM = os acessórios laminador e tigela multifuncional + um prato Le Creuset grátis na compra de um Cooking chef / colaboração comercial.
4. Tempo de preparação : 20 minutos Para 3 a 4 pessoas : O leite de galinha : 6 gemas de ovo de açúcar de creme de leite integral de leite integral 1 vagem de baunilha ou extrato de baunilha Um pouco de noz-moscada em pó Opcional : 4 colheres de sopa (mais ou menos, conforme seu gosto) do álcool de sua escolha: rum envelhecido, bourbon... Bata as gemas de ovo com o açúcar.
5. Aqueça o creme com o leite, a baunilha e a noz-moscada.
6. Despeje o líquido quente sobre as gemas de ovo, mexendo bem.
7. Volte tudo para a panela e cozinhe até o ponto de cobertura (sem ultrapassar 85°C), mexendo sem parar.
8. Retire do fogo e adicione o álcool se desejar.
9. Deixe esfriar enquanto prepara o chantilly.
10. O chantilly : de creme de leite integral 10 a de açúcar de confeitiro conforme seu gosto Baunilha e/ou noz-moscada Bata o creme em chantilly com o açúcar.
11. Despeje o leite de galinha em copos, depois adicione o chantilly.
12. Por fim, decore com a baunilha e a noz-moscada antes de saborear!