MATERIEL :

* 1 Cul de poule
* 1 bol
* 1 casserole
* 1 spatule ou 1 fouet
* 1 batteur électrique

INGREDIENTS :

* 4 dl lait
* 1/3 gousse de vanille
* 3 d’œufs
* 120g sucre
* 40g farine

TECHNIQUE :

* Mettre le lait à bouillir avec la vanille
* Séparer les blancs des jaunes d’œufs
* Monter les blancs en neige bien ferme
* Travailler les jaunes avec le sucre jusqu’à l’obtention d’un ruban.
* Ajouter la farine, Verser le lait bouillant sur le mélange en tournant bien
* remettre dans la casserole le mélange, faire cuire en tournant soigneusement
* Retirer après ébullition.
* Verser le mélange chaud sur les blancs en neige et remuer vigoureusement

