

Œufs au lait

Pour 8 à 10 personnes. Préparation: 10 min. Cuisson : 15 min.

- 1 litre de lait cru ou entier, bio
- 8 œufs, bio
- 80 g de sucre blond, bio
- 3 stigmates de safran, soit 9 filaments pour 1/2 litre de lait

1. Portez le lait à frémissements, sur feu doux, dans deux casseroles. Retirez du feu et ajoutez le safran dans l'une des casseroles.

2. Fouettez les œufs et le sucre dans deux terrines différentes : soit 4 œufs et 40 g de sucre par terrine. Versez le lait nature dans l'une des terrines, et le lait au safran – en le filtrant pour réserver les filaments –, dans l'autre.

3. Filtrez la préparation dans des contenants de verre, de toutes les tailles, selon vos stocks : cette opération de filtrage a pour but d'éliminer les germes des œufs. Ajoutez les filaments de safran dans la préparation safranée. Posez les contenants dans la partie perforée d'une marmite à vapeur.

4. Faites frémir l'eau dans la partie basse de la marmite, posez dessus la partie perforée, couvrez et laissez cuire 15 min environ : plongez le [testeur de cuisson](#) dans les plus grands contenants, il doit ressortir tout propre. Si ce n'est pas le cas

poursuivez la cuisson. Si les plus petits contenants sont déjà cuits, retirez-les.

5. Laissez refroidir les œufs au lait avant de les réserver au réfrigérateur. Ils seront meilleurs encore le lendemain.