



## Œufs au lait mirabelle

lundi 5 septembre 2016, par [Marc Heilig](#)

*Une recette toute simple mais délicieuse.*

Préparation : 15 mn ; cuisson : 35 mn

### **Ingrédients pour 6 ou 7 ramequins :**

½ l de lait

3 œufs

3 cuillers à soupe de sucre

1 gousse de vanille ou 1 cuiller à café d'extrait de vanille

mirabelles au sirop

eau-de-vie de mirabelle



### **Préparation :**

Faire chauffer le lait avec la gousse de vanille ouverte et grattée.

Battre les œufs. Ajouter le sucre et le sucre vanillé. Verser par-dessus le lait pas trop chaud. Aromatisez avec l'eau de vie.

Placer une mirabelle dans des ramequins [1]. Remplir avec la préparation sans aller jusqu'au bord. Placer les ramequins dans un grand plat dans lequel vous verserez de l'eau à mi-hauteur des pots.

Mettre dans le four froid et faire cuire 20 mn à 120°C (th. 2-3), 10 mn à 180°C (th. 6) et enfin 5 mn à 210°C (th. 7) [2].

Lorsque les œufs au lait ont pris, sortir les ramequins du four et laisser refroidir avant de les mettre au réfrigérateur.

---

## Notes

[1] En saison, utilisez des mirabelles fraîches. Vous pouvez aussi réaliser vos œufs au lait sans les fruits, remplacer l'eau-de-vie par du rhum, ou garnir de caramel le fond des pots.

[2] En respectant ces étapes de cuisson, vous éviterez que vos œufs au lait ne rendent de l'eau.