

Lait de poule

par Cecilecooks



Préparation : 5 minutes

Cuisson : environ 5 minutes

Quantité : une petit mug

Difficulté : 1

Ingrédients :

150 gr de lait

de la cannelle (avec générosité)

1 jaune d'œuf

20 gr de sucre semoule

1 généreux trait de rhum

facultatif : de la chantilly

Procédé

1 - Chauffer le lait et la cannelle dans une casserole. En parallèle, battre le jaune d'œuf et le sucre semoule dans un bol pour faire blanchir l'appareil.

2 - Quand le lait bout, le verser immédiatement sur le mélange jaune+sucre et mélanger immédiatement. Reverser le tout dans la casserole et cuire quelques minutes pour que le mélange épaisse un peu, sans devenir une crème anglaise pour autant.

3 - Ajouter le trait de rhum, mélanger et verser dans le mug. A consommer de suite !

Attention : on peu ajouter de la crème liquide pour une version encore plus riche, ou déposer un joli dôme de chantilly sur le dessus pour encore plus de gourmandise.