

Pudim de ovos

Ingrédients

- OÙufs 6
- Sucre 290 grammes
- Lait 300 millilitres

Préparation

1. Préparer un caramel à sec en mettant 90 grammes de sucre dans une casserole. Laisser fondre à feu moyen, sans remuer. Lorsque le sucre devient liquide, tourner la casserole pour mélanger légèrement
2. Une fois que le caramel est bien liquide, le verser rapidement dans le moule à pudim, avant qu'il ne durcisse. Répartir le caramel dans tout le moule (fond et côtés)
3. Dans un récipient à bords hauts, fouetter les œufs avec le sucre à l'aide d'un batteur électrique. Ajouter ensuite le Lait et mélanger
4. Verser le mélange dans le moule à pudim. Recouvrir de 2 feuilles de papier absorbant puis fermer avec le couvercle, bien scellé
5. Si vous n'avez pas de moule à pudim, vous pouvez utiliser un moule à charlotte, que vous fermerez avec une assiette
6. Faire cuire le pudim au bain marie dans une grande casserole. L'eau doit arriver à mi-hauteur du moule. Fermer la casserole et laisser cuire 30 minutes à partir de l'ébullition
7. Laisser bien refroidir avant de démouler. Conserver au frais avant de servir