



---

## Lait de poule 2

---



*Qui n 'a jamais entendu parler de ce fameux lait de poule ...*

*Voici donc une autre version de grand-mère !...*

### Ingrédients :

*1 jaune d'œuf*

*100 ml de lait*

*15 ml de crème fraîche*

*4 c à café de sucre de canne*

*1 pincée de cannelle*

*1 clou de girofle*

*1 pincée de noix de muscade*

*1 c à café d'alcool brun (type rhum, bourbon, cognac, whisky...) (facultatif)*

### Préparation :

*Placer le jaune d'œuf et le sucre dans un récipient.*

*Ajouter l'alcool de votre choix (facultatif).*

*Battre l'ensemble jusqu'à ce que le mélange blanchisse.*

*Faire chauffer le lait avec la crème dans une casserole sans le faire bouillir, maximum 60°.*

*Ajouter le mélange sucre, œufs, alcool et laisser chauffer pendant +/- 3 minutes , ne pas faire bouillir !!*

*Ajouter les épices, bien fouetter pour aérer au max le mélange.*

*Verser le tout doucement dans votre tasse , saupoudrez de cacao par exemple.*

### Info – conseils :

*L'alcool est d'origine dans cette boisson traditionnelle , mais pour que les enfants en profitent aussi nous l'oublions volontairement.*

*Au cas où vous pouvez filtrer la boisson avant de la verser dans le contenant , dans ce cas redonner un bon coup de fouet pour aérer à nouveau.*