





Pour 6 personnes

Ingrédients

-  5 jaunes d'œufs
-  50 cl de lait
-  70 g de sucre semoule
-  2 cuillères à soupe de fleur d'oranger



Préparation

- 1- Préchauffer le four 150°C
- 2- Porter le lait à ébullition
- 3- Hors du feu ajouter la fleur d'oranger, laisser refroidir
- 4- Fouetter les jaunes d'œuf avec le sucre jusqu'à blanchiment
- 5- Ajouter petit à petit le lait
- 6- Répartir cette crème dans 6 petits pots et faire cuire 20 minutes au bain marie dans le four
- 7- Laisser refroidir et manger

<p>Nom : Fonction : Visa :</p>	<p style="text-align: center;"><u>Rédacteur</u> E.Tartié Psychomotricienne</p>	<p style="text-align: center;"><u>Validation</u> Sylvie LACOSTE, Directrice</p>	<p style="text-align: center;"><u>Conformité à la gestion qualité</u> Audrey TINNES, Chargée Qualité</p>
---	--	---	--