

Milanaise

Ingrédients :

- 75 grammes de sucre
- plus 11 morceaux pour le caramel
- ½ litre de lait
- 65 grammes de farine
- 50 grammes de beurre pour la béchamel
- 3 œufs
- parfum au choix : rhum, vanille, Grand-Marnier...
- angélique pour le décor (facultatif)

Réalisation :

À faire la veille (ou le matin pour le soir)



Un régal

- Préparer un caramel avec les 11 morceaux de sucre et 2 cuillères à soupe d'eau dans un moule à soufflé et laisser refroidir.

- Préchauffer le four à 190° (thermostat 6/7).

- Préparer une béchamel : faire fondre le beurre, ajouter la farine, bien mélanger, puis le lait. Battre au fouet ; éteindre le feu dès que le mélange est devenu épais, laisser un peu refroidir.

- Le point délicat : si par hasard votre béchamel a quelques « mottes », fouetter vivement le tout hors du feu ou passer carrément le mixeur.

- Hors du feu, ajouter le sucre, les jaunes d'œufs un à un, puis le parfum.choisi.

- Incorporer pour terminer les blancs battus en neige.

- Verser la préparation dans le moule à soufflé caramélisé.

- Placer le moule dans un récipient plus large contenant de l'eau tiède et enfourner pour cuire au bain-marie 40 minutes.

- Laisser refroidir et mettre au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

- Passer la lame d'un couteau sur le bord de la Milanaise pour la décoller parfaitement de la paroi du moule et retourner sur le plat de service.

- Décorez avec l'angélique.

Françoise Renou