

Le Pa d'ous de Denise



Ingrédients

- 1 litre de lait entier, frais (non pasteurisé)
- 120 grammes de sucre + 2 sachets de sucre vanillé
- 6 œufs
- 80 g de sucre pour le caramel

Préchauffer le four à 180°C.

Mettre les 80 grammes de sucre du caramel dans une casserole (de préférence PAS en revêtement non adhésif, sinon le caramel ne prendra pas très bien). Faire chauffer tout doucement sans ajouter d'eau. Lorsque le caramel est bien brun, le verser dans le moule et faire tourner pour que tout le fond soit recouvert. Réserver.

Dans un saladier, mélanger les œufs et le sucre nature au fouet.

Verser le lait dans une casserole, ajouter les deux sachets de sucre vanillé et porter à ébullition en surveillant avec attention.

Verser doucement le lait sur le mélange œufs-sucre tout en fouettant pour éviter la coagulation des œufs. Verser dans le moule.

Déposer le moule dans un plat à bords hauts et verser de l'eau bouillante le plus haut possible : c'est ce qui permettra d'avoir une texture homogène sur toute l'épaisseur.

Enfourner pour 40-45 minutes.

Sortir le Pa d'ous du four et le laisser refroidir. Quand on le sort du four, il fait flocc : pas de panique : c'est normal.

Lorsque le Pa d'ous a refroidi, filmer et laisser reposer au frigo une nuit entière.

Démouler dans une grande assiette creuse (ou un plat creux). Il est parfois nécessaire de l'agiter un peu, mais en principe, il finit par se démouler.

Déguster accompagné d'un bon Banyuls, d'un Maury ou d'un Muscat bien fruité histoire de vraiment se croire sur la terrasse de la maison de famille.