

## **Recettes du lait de poule**

### **Recette de Marie**

60 ml de brandy  
2 jaunes d'œufs  
20ml de sirop d'érable  
250 ml de lait  
1 pincée de cannelle

Battre tous les ingrédients sauf le lait et la cannelle jusqu'à ce que le mélange soit lisse.

Dans un bain-marie, réchauffer le lait. Lorsqu'il atteint le point d'ébullition, ajouter la préparation d'œufs fouettés en mélangeant bien. Retirer du feu puis ajouter la cannelle.

A boire chaud ou froid

### **Lait poule cuit, amande et rhum**

1l de lait  
1 tasse de sucre  
2 c à thé de vanille  
1 bâton de cannelle  
¼ de tasse de poudre d'amande grillée  
8 jaunes d'œufs  
2 tasses de rhum ambré (facultatif)

Dans une casserole, amener à ébullition le lait, le sucre, la vanille et la cannelle, sur un feu modéré.

Aux premiers bouillons, baisser le feu et laisser frémir 15 minutes en remuant constamment ; retirer du feu et laisser tiédir à température ambiante.

Dans une grande jatte, à l'aide d'un batteur électrique, battre les jaunes jusqu'à ce qu'ils blanchissent. Retirer le bâton de cannelle de la casserole et ajouter le lait aux œufs, en continuant de battre.

Retourner le tout dans la casserole et chauffer sur un feu doux, en remuant souvent, jusqu'à ce que le mélange nappe bien le dos d'une cuillère de bois. Retirer du feu et laisser complètement refroidir à température ambiante.

Ajouter le rhum, bien mélanger, transférer dans une carafe hermétique et réfrigérer une à deux nuits avant de servir. Décorer au goût, de sucre-cannelle, de cacao ou autres.