Cognac aux oeufs

19.05.2012 00:08 par Jan Boesch

Ingrédients pour env. 1 litre :

2.5 dl de lait entier
1 cc de fécule
8 jaunes d'oeufs (classe extra bien frais)
275 gr. de sucre glace
1/2 paquet de sucre vanillé
2 dl de cognac

Précaution : passez les oeufs sous l'eau bouillante pour diminuer les Salmonelles.

Mélanger le lait et la fécule puis porter à ébullition en fouettant constamment. Laisser refroidir.

Battre les jaunes d'oeufs, le sucre et le sucre vanillé jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Puis ajouter l'alcool.

Mélanger les deux masses obtenues.

On obtient un mélange abondamment mousseux : remplir petit à petit une bouteille bien propre.

Conserver 2-3 semaines dans un endroit sombre et frais afin que l'arôme puisse se développer au maximun.

Agiter de temps en temps. Agiter aussi vigoureusement avant de servir.

Conservé dans un endroit sombre et frais, il se garde env. 3 mois.

On peut remplacer le sucre vanillé par une gousse de vanille fendue dans la longueur et cuite avec le lait.