

## Œufs en Vallée



Pour 4 à 6 ramequins

### Ingrédients :

- 1/2 litre de lait entier
- 4 cuillères à soupe de sucre
- 3 oeufs de Loué
- 2 fèves de Tonka Amandes effilées
- Sablés de Sablé-sur-Sarthe aux amandes

Allumez le four à 180° C, th 6,

Faites bouillir le lait, et ajoutez les fèves de Tonka hachées grossièrement,

Laissez infuser 20 min,

Pendant ce temps, battez les oeufs de Loué en omelette dans un saladier avec le sucre,

Une fois le temps écoulé, versez le lait dans un chinois sur les oeufs, afin de récupérer les fèves,

Fouettez-le tout énergiquement,

Répartissez le mélange dans les ramequins, ajoutez un peu d'amandes effilées sur le dessus,



Déposez-les dans un plat creux, versez 2 cm d'eau, et faire cuire dans le four chaud pendant 20 min,

Laissez refroidir et servir froid sans démouler, accompagnez de sablés de Sablé-sur-Sarthe aux amandes.

**Bon appétit !**

"Cette crème est très légère. La fève tonka révèle au nez des parfums chauds et puissants : note de noyau de pêche, amande, vanille... D'autres recettes se prêtent à l'utilisation de cette fève, une pincée dans la purée de pomme de terre, un velouté de courge ou même dans une crème brûlée raviront les papilles."

La fève de Tonka provient d'un arbre dont le bois dur est commercialisé sous le nom de "teck brésilien". Cet arbre, originaire du Venezuela et du Brésil, pousse dans les milieux tropicaux et produit un fruit dont la forme n'est pas sans rappeler la mangue. A maturité ce fruit ovale tombe à terre. Il est alors récolté puis séché pendant presque 1 an avant que soient récoltées ses graines : les fèves de Tonka.



**Recettes de Louise Fourmont de l'Auberge des Forges**

Retrouvez cette recette sur :

<http://www.vallee-de-la-sarthe.com/fr/contenus/recettes-de-chefs>