La meilleure des boissons aux œufs

Temps de préparation
< 30 min

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

12 jaunes d’œuf
300 grammes de sucre (très fin)
2 petits sachets de sucre vanillé
1 boîte de lait (concentré sucré)
1 1⁄2 décilitres d'alcool pur (96 %)

Méthode de préparation

1. **Versez les jaunes d’œufs, le sucre et le sucre vanillé dans une casserole.**
2. **Ajoutez le lait concentré et l’alcool. Mélangez bien. À feu doux, remuez le mélange au fouet jusqu’à ce qu’il soit homogène. Remuez en continu, mais ne fouettez pas le mélange trop vigoureusement. L’idée n’est pas d’obtenir une mousse.**
3. **Dès que le mélange atteint une température de 85 °C, il est cuit. Vous n’avez pas de thermomètre ? Utilisez une cuillère en bois. Remuez l’advocaat et tracez une ligne avec le doigt sur le dos de la cuillère. L’advocaat ne coule pas ? Il est prêt.**
4. **Placez la casserole dans un bain d’eau glacée (dans un grand bol ou une casserole plus grande). Remuez de temps à autre, jusqu’à ce que l’advocaat soit parfaitement refroidi. Versez-le dans une bouteille en verre à col large ou dans plusieurs bocaux. Conservez au réfrigérateur.**