

La tarte aux œufs de Hong Kong



Les ingrédients :



- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 3 œufs
- 10cl de lait concentré non sucré
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- 100 g de sucre dilué dans 25cl d'eau

Les ustensiles :

- 1 moule à tartelettes
- 1 fourchette
- 1 bol

Le déroulement :

1. Dérouler la pâte feuilletée et découper la en 10 cercles avec un verre
2. Placer chaque cercle dans un moule à tartelette
3. Battre les œufs
4. Ajouter le lait concentré, l'extrait de vanille et le sucre dilué
5. Remplir les tartelettes de ce mélange
6. Cuire 15 minutes à 200 degrés