



# Advocaat anglais



**Temps de préparation**

30 min à 1h



**Difficulté**

Moyenne



## Ingrédients

700 ml de lait (entier)

240 ml de crème entière (et un peu plus pour la garniture)

2 bâtons de cannelle

1 gousse de vanille (coupée en deux dans le sens de la longueur, les graines à part)

1 cuillerée à thé noix de muscade (fraîchement râpée)

5 œufs (clarifiés)

130 grammes de sucre

175 ml de dark rum (ou de whisky)

## Méthode de préparation

- 1.** Mettez le lait, la crème, les bâtons de cannelle, la gousse de vanille, les graines de vanille et la muscade dans un poêlon. Chauffez doucement.
- 2.** Retirez du feu dès que la préparation commence à bouillir. Laissez tiédir.
- 3.** Battez les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à obtention d'un mélange léger et crémeux. Utilisez éventuellement le robot de cuisine. Versez le lait petit à petit, sans cesser de battre. Ajoutez le rhum ou le whisky. Laissez refroidir complètement et réservez au réfrigérateur.
- 4.** Juste avant de servir, battez les blancs d'œufs en bec d'oiseau. Incorporez-les à la préparation refroidie. Répartissez celle-ci dans les verres et garnissez éventuellement de crème fouettée et/ou de bâtons de cannelle. Saupoudrez de noix de muscade.