

Heather



Et

Ses recettes d'Amérique



EGGNOG

Ingrédients :

Préparation 10 minutes, repos 4 heures

Ingrédients pour environ 12 personnes :

12 blancs/jaunes d'œufs séparés

450 gr de sucre glace

100 ml de vanille liquide

1 c à café de sel

1l de Bourbon, Rhum brun, Whisky ou Brandy

2 l de crème liquide

Noix de muscade moulue

Préparation 10 minutes, repos 4 heures

Ingrédients pour environ 12 personnes :

Battre les jaunes d'œufs jusqu'à ce qu'ils blanchissent. Incorporer petit à petit sans arrêter de battre le sucre glace, la vanille, le sel puis la moitié de l'alcool choisi.

Couvrir et mettre à reposer 1 heure.

Rajouter doucement sans cesser de remuer l'autre moitié de l'alcool et la crème liquide.

Couvrir et laisser reposer au réfrigérateur 3 heures au minimum.

Au moment de servir monter les blancs en neige puis les ajouter sans les casser à la mixture.

Servir saupoudré de noix de muscade.

Vous pouvez varier les plaisirs en mélangeant les alcools, en rajoutant de la cannelle, du 4 épices ou du gingembre, en changeant le sucre glace contre du sucre roux, du sirop d'érable ou encore du sucre de canne, la crème contre du lait ou de la chantilly ou bien laisser place à votre imagination...et pour que les plus petits puissent en profiter aussi faites en sans alcool !