

## Gâteau à la crème de lait

### Ingrédients :

- 250 Gr de crème de lait
- 3 œufs
- 200 gr de sucre
- 200 gr de farine
- 1/2 sachet de levure



1- Préchauffer le four (180°)

2- On mélange la crème de lait avec les œufs

3- Puis on rajoute le sucre peu à peu

4- Et pour finir on ajoute la farine et la levure

40 à 50 minutes à 180° et le tour est joué



La crème de lait est obtenue avec du lait de vache entier acheté auprès d'un agriculteur de Bois.

Porté à ébullition puis refroidi avant de passer une nuit au frigo. Le lendemain, la crème forme une couche sur le lait. Il n'y a plus qu'à la ramasser.

