

Tocinillo de cielo de Villoldo



Provincia

Palencia

Ingrédients

- 10 jaunes d'œufs.
- 250 gr de sucre.
- Eau.

Préparation

Dans une casserole mettez au feu le sucre avec quelques cuillerées d'eau (suffisant pour faire fondre le sucre et faire le sirop). Faites bouillir à feu moyen. Lorsque vous faites bouillir, ajoutez un demi-verre d'eau et faites le sirop jusqu'à obtenir un petit filet (lorsque vous trempez une cuillère et que vous laissez égoutter le sirop, il prend la forme d'un long filet après quelques gouttes). Retirez du feu et laissez refroidir un peu.

Lorsque le sirop est tiède (jamais chaud), mélangez-le avec les jaunes d'œufs peu à peu, en remuant pour obtenir un mélange homogène. Faites bouillir au bain-marie, mieux dans le four, dans quelques moules tartinés avec le sirop, mais toujours en couvrant les tocinillos pour les garder de l'eau de la vapeur. Si les moules sont petits, ils seront cuits dans 25 à 30 minutes ; si les moules sont grands, ils prendront plus de temps.

Passé ce délai, testez qu'ils sont cuits en les piquant avec une aiguille à tricoter qui doit sortir propre. Une fois un peu refroidis, enlevez-les des moules et placez-les dans de petits récipients de papier ou dans un plat. Il est important que le sirop soit trempé avant de l'incorporer dans les jaunes d'œufs ; si ce n'est pas le cas, l'œuf pourrait cailler rapidement à cause des soudains changements de température.