

La fionaïe vendéenne ou les oeufs au lait maraîchins

INGREDIENTS

1 litre of milk

6 eggs

125 grams of sugar

1 sachet of vanilla sugar

1 stick of cinnamon or 1 vanilla pod

1 tablespoon of fleur d'oranger



Pour le caramel : OPTION CARAMEL

80 grams of sugar

3 soup spoons of water

Melt the sugar in the water in a casserole until you obtain a smooth caramel with a beautiful colour.

Faites fondre le sucre en poudre avec l'eau dans une casserole jusqu'à obtenir un caramel bien liquide et coloré.

Versez le caramel dans le fond des ramequins. Réservez.

Pour the caramel in to the ramekins, set aside.

PREPARATION of 'LES ŒUFS AU LAIT '

Faites bouillir le lait avec la cannelle et les morceaux de sucre.

Boil the milk with the cinnamon stick and the sugars.



Pendant ce temps, cassez les œufs entiers et battez-les à la fourchette comme pour une omelette, mais pas trop longtemps non plus, ce n'est pas nécessaire de les faire mousser.

During this time crack the eggs and beat them together with a fork as if you were preparing an omelette without making them too fluffy.

Versez le lait chaud petit à petit sur les œufs, en fouettant régulièrement. Retirez bien sûr le bâton de cannelle.

Pour le hot milk little by little on the eggs while beating regularly. Add 1 tablespoon of fleur d'oranger. Take out the cinnamon stick.

Versez dans un plat (genre terrine à pâté profonde) et enfournez thermostat 7 pendant 45 minutes.

Pour the mixture into a casserole dish and put it into the oven at 120 degrés for 45 minutes then 180 degrees for 10 mins.

L'idéal est de le cuire au bain-marie pour éviter l'apparition d'eau au fond du plat en fin de cuisson.

The idea is to cook it in a way to avoid having water at the bottom of the dish at the end of the cooking time.

Laissez refroidir pendant au moins 2h avant de déguster.

Leave it to cool before putting in the fridge for 2H. Must be eaten very cold.



La Bourrine du Bois Juquaud Vendée

Regarder cette adorable et émouvante bourrine, symbole de l'habitation traditionnelle ancestrale du marais.

Look at this adorable and beautiful bourrine, symbole of the traditional habitation of the Vendée swamplands.



RECIPE FROM Mr and Mrs VIARD

<https://www.youtube.com/watch?v=3ZTgfllNyls>



Traditional danse in VENDEE called the **Maraîchines de Vendée**

