

ILES FLOTTANTES

PRÉPARATION 20 MINUTES

6 oeufs -
1 bon demi-litre de lait de vache
20 gr de sucre glace
4 cuillères de sucre blanc
1 gousse de vanille

Séparer les blancs des jaunes

Monter les blancs en neige au Thermomix (cuisson simultanée)
si pas de thermomix :

Monter les blancs en neige ferme. Ajouter 20 gr de sucre glace progressivement

Porter 1 demi-litre de lait de vache à ébullition avec une grosse de vanille.

Baisser le feu, le lait doit frémir et non bouillir. Faire glisser cuillère par cuillère des blancs dans la casserole de lait. Cuire 2 minutes chaque face. Une fois les blancs cuits, les retirer et les égoutter dans une passoire .

Ensuite, faire sa crème anglaise maison

Mélanger 4 cuillères à soupe de sucre blanc aux jaunes d'oeufs. Bien fouetter.

Utiliser ensuite le demi-litre de lait de vache qui a servi à pocher les blancs.

Verser le lait sur le mélange oeuf-sucre, en fouettant énergiquement pour éviter la cuisson

Transvaser le tout dans la casserole et faire cuire à feu doux en remuant sans cesse jusqu'à ce que la crème épaisse et napper bien la cuillère.

Faire refroidir la crème à température ambiante dans un saladier.

Astuce : Si votre crème est trop cuite et fait des grumeaux, la mixer quelques minutes dans un blender et elle retrouvera la bonne consistance.

Une fois que les oeufs sont bien égouttés et la crème refroidie.

faire glisser les blancs sur le saladier de crème et napper avec un caramel maison ou pépites de chocolat. Entreposer minimum 2h au réfrigérateur.

Caramel maison :

Dans une casserole, sur feu moyen, mettre 3 cuillères à soupe de sucre blanc et faire chauffer jusqu'à ce que le sucre se colore et devienne blond.

Attention : le caramel noircit et cuit très rapidement

