



Iles flottantes à la pistache

- Par [vision-plaisir](http://vision-plaisir.fr)

La présence d'un plaisir perdu sur une île remarquablement délicieuse.

Ingrédients:

- 1 litre de lait entier
- 10 jaunes d'œufs
- 1 gousse de vanille
- 30 g de pâte de pistache
- 6 blancs d'œufs
- 60 g de sucre en poudre
- 60 g de pistache concassée

Pour le caramel:

- 60g de sucre en poudre
- 20g de d'eau

pour 4 / 6 personnes



Réalisation de la recette:

Mettre le lait dans une casserole et le **porter à ébullition**. Ajouter une **gousse de vanille** fendue en deux. Dans un saladier, mettre les **jaunes d'œufs** avec le sucre en poudre. **Bien fouetter** pour rendre la préparation **mousseuse**. Y verser le lait bouillant en ayant pris soin d'ôter et de racler la gousse de vanille. Bien mélanger au fouet et **reverser dans la casserole**. Ajouter la pâte à pistache. Mettre sur feu doux et cuire doucement à nappe. La crème doit napper la spatule en bois ou en plastique, mais ne doit surtout pas bouillir. À l'aide d'une sonde de cuisson, il faut atteindre les **80°C maximum**. Il faut continuellement brasser la crème en cours de cuisson.

Quand votre elle est cuite, la passer au chinois et la mettre à refroidir au réfrigérateur. Mélanger la crème de temps en temps pour éviter la formation d'une pellicule. Pour accélérer le processus de refroidissement, déposer votre cuve de crème anglaise sur un récipient **rempli de glaçons**, vous pourrez ainsi la garder plus longtemps. Monter ensuite les blancs en neige avec le sucre en poudre. Verser les blancs dans un récipient pouvant aller dans un four micro-ondes. il faut au moins un récipient de 15x15 cm ou de 20x20 cm et d'une hauteur de 6 cm minimum. Les cuire 2 fois **25 secondes à 350 watts maximum** puis les refroidir au réfrigérateur. Vous pouvez aussi réaliser un peu de caramel qui apportera du croquant.

Le dressage : dans des coupes, verser la crème anglaise et découper des **cubes de blancs en neige cuits**. La taille des cubes varie en fonction de votre gourmandises. Les déposer sur la crème et parsemer de **brisures de pistaches**. Ajouter le caramel pour terminer votre décoration.