



Iles flottantes des îles

L'île flottante est une base de crème Anglaise et blanc d'œuf battu cuit . Dans ma version , je rajoute des amandes effilées , une crème Anglaise au café et un caramel semi-liquide.



Ingrédients:

- lait entier 1 litre
- 130g de sucre semoule
- 1 gousse de vanille
- 8 jaunes d'œufs
- 6 blancs d'œufs + 60 g de sucre
- 60g de sucre semoule pour le caramel
- quelques gouttes d'extrait de café
- quelques décors en chocolat
- 3 oranges

Mettre à chauffer le lait avec la gousse de vanille. Blanchir les jaunes avec le sucre. Verser dessus le lait bouillant puis cuire à la nappe (voir la vidéo), soit à 80°C. Dès la fin de cuisson débarrasser dans un saladier et refroidir la crème pour stopper la cuisson, en trempant le saladier dans un bac rempli de glaçons ou d'eau froide. Puis ajouter les quelques gouttes d'extrait de café. Monter les blancs d'œufs en neige avec le sucre, ensuite réaliser des îles avec un cercle inox de 9 cm Ø et cuire au four micro-ondes 1 minute environ (350 watts maxi). Réserver au réfrigérateur. Pendant ce temps, réaliser un caramel semi-liquide (voir la vidéo) puis refroidir. Peler a vif les oranges. Pour le dressage, regarder la vidéo et sachez que seule compte votre



Recette de www.vision-plaisir.fr

imagination sur la présentation. Rien vous empêche de rajouter des copeaux de noix de coco, des fruits exotiques etc.

Pour 8 personnes



PRIX

