

# Île flottante fraise Tagada et pistache



Pour 2 enfants

25 minutes

Facile

## INGRÉDIENTS

12 fraises Tagada  
1/2 litre de lait  
3 jaunes d'œuf  
1 cuillère à café de vanille liquide  
30 g de sucre  
5 blancs d'œuf  
1 pincée de sel  
20 g de sucre glace  
Colorant rose ou rouge (facultatif)  
Pistaches émondées vertes à mixer

**1 -** Préparer la crème 1 heure avant les blancs en neige afin qu'elle ait le temps d'être bien froide. Les blancs d'œufs, de leur côté devront être préparés plus tard mais ne se conserveront pas longtemps au réfrigérateur.

**2 -** Faire fondre les fraises Tagada dans le lait (au micro-ondes ou à la casserole). Filtrer et réserver. Fouetter les jaunes d'œuf, le sucre et la vanille. Ajouter le lait à la fraise). Fouetter. Faire chauffer au micro-ondes deux minutes à pleine puissance. Fouetter à nouveau et remettre 1,5 minute à puissance max. Fouetter et réserver au frais. La crème va légèrement s'épaissir et retomber (si elle a beaucoup moussé).

**3 -** Monter en neige bien ferme les blancs des œufs avec une pincée de sel. Ajouter au 9/10<sup>e</sup> du montage des œufs, le sucre glace. Fouetter rapidement puis mettre dans un saladier au micro-ondes 1 minute à pleine puissance.

**4 -** Dresser les œufs sur la crème peu de temps avant de servir. Saupoudrer de miettes de pistache (la crème aura sans doute besoin d'être à nouveau fouettée pour redevenir bien homogène).

*Cette recette peut être réalisée par un enfant, sous la surveillance d'un adulte.*