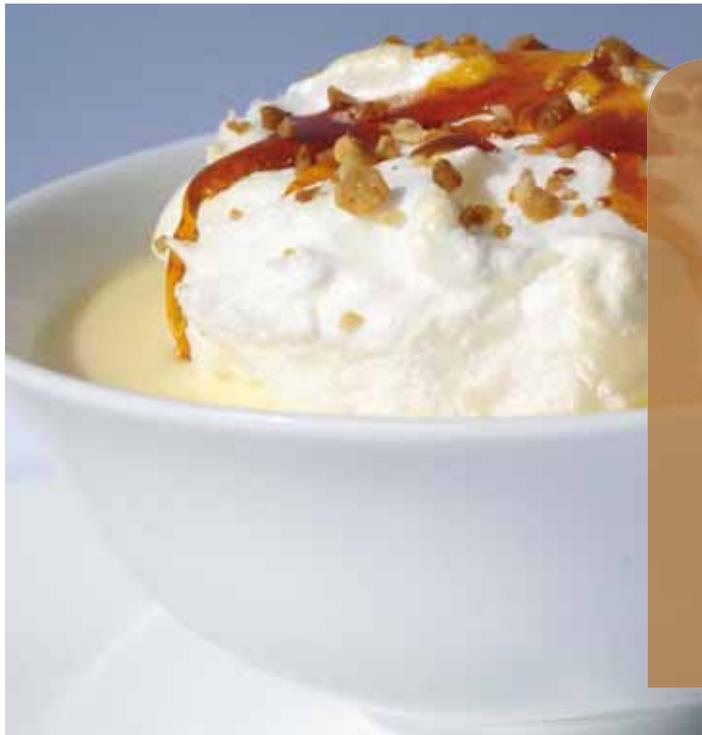


Îles flottantes



Pour 6 personnes

 30 minutes

 15 minutes > Facile

INGRÉDIENTS

4 jaunes d'œuf

100 g de sucre en poudre

50 cl de lait

10 cl de crème liquide

Extrait de vanille

4 blancs d'œufs

1 pincée de sel

80 g de sucre en poudre

50 g de sucre pour faire
du caramel à sec

1 - Mettre le lait, la crème et l'extrait de vanille dans une casserole et porter à ébullition.

2 - Battre les jaunes d'œuf avec les 100 g de sucre en poudre jusqu'à blanchiment. Ajouter le lait bouillant sur le mélange jaunes-sucre en fouettant.

3 - Remettre sur le feu, laisser cuire jusqu'à ce que la crème nappe votre cuillère en bois sans faire bouillir.

4 - Retirer du feu et verser dans un saladier immédiatement pour arrêter la cuisson. Remuer régulièrement pendant le refroidissement.

5 - Battre les blancs en neige ferme avec la pincée de sel. Ajouter progressivement les 80 g de sucre en poudre.

6 - Mettre les blancs dans des moules à silicones. Faire cuire 15 minutes à 120°C.

7 - Laisser refroidir et démouler. Déposer les blancs sur la crème à la vanille. Faire un caramel blond avec les 50 g de sucre et le couler sur les blanc.

8 - Conserver au réfrigérateur pour servir très frais.