

Ile flottante

Ingrédients pour 2 personnes

- 2 Œufs
- 55g de sucre en poudre
- 300mL de lait
- 15g d'amandes effilées
- 30g de sucre en morceaux
- 1/2 pincée de sel
- 1/2 gousse de vanille ou 1 cuillère à café d'extrait/d'arome de vanille



Préparation

- Faites chauffer le lait avec la gousse de vanille fendue dans la longueur et en ayant préalablement gratté la gousse ou avec l'extrait de vanille
- Laissez infuser la préparation 5 minutes, puis retirez la gousse.
- Séparez les jaunes d'œufs et battez les avec 45g de sucre.
- Ajoutez le lait chaud puis remettez sur feu doux pour faire épaissir le mélange. Mélangez sans arrêt avec une cuillère en bois et sans faire bouillir la crème. La crème est prise lorsque la mousse blanche en surface disparaît.
- Mettez au réfrigérateur une fois la préparation refroidie.
- Dans une grande casserole, faites bouillir 2L d'eau.
- Montez les blancs en neige avec une pincée de sel et ajoutez doucement 10g de sucre.
- Formez des boules de blancs d'œuf avec deux cuillères à soupe et faites cuire toutes les faces dans l'eau bouillante.
- Comptez 1 min et égouttez sur papier absorbant.
- Dorez les amandes à la poêle.
- Faites un caramel blond avec le sucre en morceaux, un filet de citron et 2 cuillères à soupe d'eau.
- Mettez la crème dans un plat creux/bol. Déposez les blancs puis décorez avec des filets de caramel et un peu d'amandes.

 Vous pouvez trouver au supermarché de la crème anglaise et du caramel tout prêt. Ainsi, vous n'aurez qu'à faire les blancs en neige.