

Iles flottantes

Ingrédients pour 4 personnes

4 œufs
50 cl de lait
1 sachet de sucre vanillé ou 1 bâton de vanille
60 g de sucre (crème)
40 g de sucre pour les blancs
1 pincée de sel
Caramel liquide

Préparation

- 1) Faire bouillir le lait avec le sucre vanillé ou la gousse de vanille fendue en 2
- 2) Mélanger les 60 g de sucre avec les 4 jaunes d'œufs jusqu' à ce que le mélange blanchisse et verser doucement le lait dessus puis verser le tout dans la casserole et faire épaissir à feu doux puis réserver au frais
- 3) Monter les blancs en neige avec la pincée de sel et incorporer le sucre en 2 fois
- 4) Dans une casserole faire frémir de l'eau et poser délicatement une grosse cuillère à soupe de blancs et les faire cuire 20 secondes de chaque côté. Les retirer immédiatement et les poser sur du papier absorbant et laisser refroidir
- 5) Au moment du repas remplir les coupelles de crème et poser les blancs en nappant de caramel