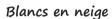




30 minutes

6 personnes

Ile flottante, bien gourmande... et facile. Les ingrédients



3 blancs d'œuf 1 pincée de sel fin 100 g de sucre semoule

Crème anglaise

3 jaunes d'œuf 1/3 de litre de lait ¼ gousse de vanille ou extrait 50 g de sucre semoule

Caramel

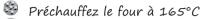
100 g de sucre semoule 25 g de beurre





Multidouille by chefinov

Première étape, les blancs en neige



Recommandation préliminaire : S'assurer que le bol à blancs soit propre et sec à l'intérieur.

Mettre les 3 blancs d'œuf et la pincée de sel dans le bol du batteur

Monter doucement au début pour casser les blancs.

Puis augmenter la rapidité, quand ils commencent à monter, incorporer lentement la moitié (50 g) du sucre.

Battre 3 à 4 minutes de plus, puis incorporer en pluie fine le reste de sucre à vitesse rapide du fouet. Cela va serrer les blancs pour obtenir un appareil brillant et ferme.

Débarrasser la meringue dans une poche à douille munie de la Multidouille

A l'aide de la Multidouille pocher les meringues sur une plaque antiadhésive et cuire 5 à 6 minutes au four 165 °C.

Laisser refroidir la porte du four ouverte, puis au réfrigérateur pour les décoller facilement.

Comme les œufs n'ont pas tous la même taille, voici une règle facile à retenir:

Le poids de blanc d'œuf et de sucre doit être identique.















Deuxième étape, la crème anglaise













Verser dans une casserole le lait avec la gousse de vanille fendue et grattée, porter à ébullition.

Travailler les 3 jaunes d'œuf avec le sucre, dans un bol, jusqu'à ce que la préparation « blanchisse », c'est à dire mélanger au fouet de manière énergétique pour obtenir une masse de couleur jaune pale.

Verser la moitié du lait chaud dessus, mélanger, puis remettre dans la casserole et cuire à feu doux, en remuant sans cesse avec une spatule.

Retirer du feux dès qu'elle épaissit. La crème doit napper la spatule.

Verser dans un bol propre et réserver au frais.

Mettre dans une petite casserole, les 100 g de sucre avec 3 cl d'eau. Mélanger pour obtenir une texture de sable mouillé.

Attention à garder les parois de la casserole propre.

Cuire jusqu'au moment ou le caramel prend un aspect blond foncé.

Retirer du feu et stopper la cuisson en ajoutant le beurre froid coupé en petite parcelle. Remuer pour rendre homogène. Conserver à température ambiante.

Déposer 2 meringues sur la crème froide pochées à l'aide de la Multidouille

🍣 Rajouter le caramel liquide par dessus.



