



LA RECETTE de Raphaël!

LES ÎLES FLOTTANTES

INGRÉDIENTS : LA CRÈME ANGLAISE

60cl de lait • 60gr de sucre •
5 jaunes d'œuf • Arôme vanille

INGRÉDIENTS : BLANCS EN NEIGE

5 blancs d'œuf • 120gr de sucre glace
• 1 pincée de sel fin

1 - PRÉPARATION DES BLANCS EN NEIGE

Dans un bol, montez les blancs avec un batteur en ajoutant une pincée de sel. • Quand les blancs sont bien mousseux, ajoutez le sucre glace au fur et à mesure en continuant de mélanger • Formez des boules sur une plaque de cuisson légèrement huilée avec une louche • Insérez la plaque au four à 210°C pendant environ 25 minutes

2 - PRÉPARATION DE LA CRÈME ANGLAISE

Dans une casserole, faites chauffer le lait avec la vanille • Dans un saladier, fouettez les jaunes et le sucre jusqu'à faire blanchir le tout • Versez petit à petit le lait chaud dans le mélange puis rebasculez le tout dans la casserole • Mélangez en continu le contenu de la casserole à l'aide d'une spatule, la crème est réussie quand elle nappe la spatule.

L'ASTUCE EN PLUS Si la crème est trop chaude, elle risque de tourner. Pour éviter cela, vous pouvez rajouter un ou deux glaçons pour la refroidir rapidement.

3 - DRESSAGE :

Versez la crème anglaise dans des ramequins et déposez les blancs en neige dessus • Décorez à l'aide d'amandes effilées et/ou de la crème liquide

Et voilà ! Il ne reste plus qu'à vous régaler !