

Ile Flottante aux pralines

Ingrédients pour 6 personnes

- 50g de sucre pour caraméliser le moule
- 15 pralines roses
- 6/7 blancs d'oeuf
- 1 pincée de sel
- 200 g de sucre en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé

Préparation

Caraméliser le moule à charlotte, écraser grossièrement les pralines au mortier (sauf celle de la décoration)

Battez les blancs d'œufs en neige très ferme avec le sel

Ajouter ensuite le sucre en pluie, puis tout la fin les pralines écrasées. Versez le tout dans le moule, déposez le au four sur une plaque creuse rempli d'eau, à four th 5/6 pendant 30 à 40mn

Démoulez une fois tiède dans un plat creux

Puis avant de servir compléter avec la crème anglaise, qui va se mettre à flotter.



www.sene.name ou www.cuisine.sene.name

Astuce pour faire des blancs en neige rapide

Battez 3 blancs en neige ferme avec 30 g de sucre et passez le tout aux micro-ondes pendant 1 minute.

Crème anglaise

Ingrédients

- 50 cl de lait
- 1 gousse de vanille (ou 1 sachet de sucre vanillé)
- 75 g de sucre
- 4 jaunes d'œufs

Préparation :

Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à le faire blanchir. Portez le lait à ébullition avec la gousse de vanille fendue et grattée. Versez lentement le lait sur le mélange jaunes-d'œufs et sucre en tournant régulièrement

Remettez le tout dans la casserole et, sur feu doux, remuez votre crème avec une cuillère en bois jusqu'à ce qu'elle nappe le dos de votre cuillère ! ATTENTION ne surtout pas faire bouillir !

Retirez alors la crème anglaise du feu, et remuez encore quelques minutes

Retirez la gousse de vanille, laissez refroidir à température ambiante puis réservez au réfrigérateur



. www.sene.name ou www.cuisine.sene.name