

La table

## Ile flottante



50 cl lait, 6 œufs ( 6 jaunes et 6 blancs), 200 gr sucre, 1 gousse vanille

### Etape 1 . la crème anglaise.

Faire bouillir le lait avec la gousse de vanille grattée et laisser reposer 10 minutes après l'ébullition.

Blanchir les 6 jaunes d'œuf avec la moitié du sucre ( 100 Gr )

Ajouter les œufs sur le lait tout en remuant avec une cuillère en bois et cuire a feu doux de 5 min.

La crème est prête lorsqu'elle atteint 80 C environ et quelle râpe sur la cuillère

### Etape 2 , les œufs en neige

Préchauffer le four a 180 C. Au batteur électrique monter les blancs en augmentant la vitesse progressivement. Une fois mousseux, les serrer avec 30 gr de sucre puis mettre a pleine vitesse avec le reste du sucre jusqu'à que les blancs soient bien fermes

Remplir des moules individuels avec une cuillère a soupe et enfourner 3 minutes, démouler et mettre au réfrigérateur 5 min

### Etape 3, le caramel

Faire chauffer le sucre sans eau a feu doux jusqu'à qu'il prenne une couleur ambrée, a laide d'une cuillère, réaliser des filaments sur papier sulfurise puis les laisser refroidir

.

La table

👤 × 4

## Ile flottante



### Ingredienser

50 cl melk, 6 egg , 200 g sukker, 1 vaniljestang

### Trinn 1. vaniljesaus.

Kok melk med skrappt vaniljestang og la stå 10 minutter.

Bland 6 eggeplommer med halvparten av sukkeret (100 gr)

Legg eggene til melk under omrøring og kok på svak varme i 5 minutter.

Kremen er klar når den når 80 C

### Trinn 2, snøen egg

Forvarm ovn til 180 ° C ved hjelp av en elektrisk mikser eggehviter ved å øke hastigheten gradvis. Når glitrende, tilsett sukker med full fart

Fyll individuelt forner med en spiseskje og bake i 3 minutter. Avkjøl 5 min

### Trinn 3, karamell

Varm sukkeret uten vann over svak varme til det tar en gul farge. Med hjelpen av en skje, gjør filamenter på bakepapir og la avkjøles