



Iles flottantes au caramel vanille

Préparation pour 6 personnes

Ingrédients :

- 4 œufs
- 1/2 l de lait
- 60g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- quelques gouttes d'extrait naturel de vanille
- 40g de fécule de maïs Maïzena
- 1 pot d' « un amour de caramel »

Préparation :

Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Réservez les blancs au frigo.

Préparez la crème anglaise : dans un saladier, fouettez les jaunes avec le sucre, le sucre vanillé et quelques gouttes d'extrait de vanille, jusqu'à obtenir un mélange blanchi. Incorporer ensuite la maïzena. Faire chauffer le lait 2 minutes à la casserole. Finir la préparation en versant en un mince filet le lait chaud sur les œufs, fouettez.

Mettez cette préparation dans une casserole, et faites épaissir la crème à feu doux sans cesser de remuer. Attention la crème ne doit pas être trop épaisse ! Laissez refroidir et conservez au frais une bonne heure.

Pour les îles flottantes : montez les blancs neige très ferme avec une pincée de sel en ajoutant à mi-parcours 1 cuillère à soupe de sucre. Faire des boules de blancs en neige avec une cuillère à glace, déposez-les sur une assiette.

Faites ensuite réchauffer à feu doux votre Caramel Vanille à feu doux jusqu'à obtenir une texture fondante. Nappez-en vos œufs.

Dégustez le tout avec votre crème anglaise.