

## Îles flottantes (Cook'in)



*Pour 4 pers*

- 300 gr de lait ½ écrémé
- 4 œufs
- 2 sachets de sucre vanillé
- 45 gr de sucre glace
- 15 gr de sucre semoule
- 1 pincée de sel

Séparer les blancs des jaunes d'œufs.

Mettre le lait, les jaunes d'œufs, le sucre vanillé et le sucre glace dans le bol et programmer 5 min, 80° , vit 3.

A la fin de la cuisson mixer 10s à vit 5 puis verser dans vos ramequins. Laisser refroidir puis mettre au réfrigérateur.

Laver le bol, l'essuyer et insérer le fouet.

Mettre les blancs d'œufs, le sel et le sucre dans le bol et programmer 5min, 60° , vit 5.

Prélever 4 portions, les mettre dans le panier vapeur du cuit vapeur et laisser refroidir.(à défaut sur du papier absorbant dans une assiette).

Une fois la crème anglaise refroidie disposer les blancs en neige dessus et parsemer de copeaux de chocolat ( ou d'amandes effilées, de caramel....).

*Verdict : un jeu d'enfant pour un dessert qui plaira aux petits comme aux grands.*