

îles flottantes par Guy Demarle

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 8 min

Temps de froid : 20 min

Ingrédients :

200 g de fraises

100 g de jus de citron

1/2 gousse de vanille

120 g de sucre

4 blanc(s) d'oeuf(s)

150 g de sucre

1 citron jaune non-traité

40 g d' isomalt (pour la déco, facultatif...)

20 g de poivre de Sèchuan (déco aussi)

	Accessoires	Durée	°C	Vitesse	Turbo ou pétrissage
PRÉPARATION DU COULIS FRAISE VANILLE Équeutez les fraises et mettez-les dans le bol avec le reste des ingrédients. Réglez le minuteur sur 1 minute et la vitesse sur 8. Débarrassez dans 12 coupelles et réservez au froid.		1 min		8	
PRÉPARATION DES OEUFS EN NEIGE AU CITRON Préchauffez votre four à 130°C (th. 4/5) et placez vos empreintes sur la plaque perforée. Fixez le fouet sur les lames. Zestez le citron. Versez les blancs et le sucre dans le bol. Réglez le minuteur sur 5 minutes et la vitesse sur 5. Finissez en incorporant les zestes de citron 15 secondes avant la fin. Garnissez les empreintes à l'aide d'une poche à douilles munie de la grosse douille. Faites cuire 8 minutes à 130°C (th. 4/5). Réservez au frais.		5 min		5	
PRÉPARATION DU DÉCOR ISOMALT Placez votre toile SILPAT sur la plaque perforée. Parsemez régulièrement la toile avec le poivre de Sèchuan. Ensuite, faites fondre l'isomalt dans une casserole. A l'aide d'une cuillère, faites des serpentins cylindriques de 10 cm sur votre SILPAT. Conservez dans un endroit sec.					
DRESSAGE Déposez une boule d'oeuf en neige au citron sur chaque coupe garnie du coulis de fraise. Décorez avec un serpent de sucre au poivre au dernier moment pour ne pas qu'il fonde.					