

Ile flottante au four

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 6 œufs,
- un litre de lait,
- 120 g de sucre,
- une gousse de vanille,
- un sachet de sucre vanillé,
- une pincée de sel

Ile flottante au four :

1. Séparez les jaunes des blancs d'œufs. Battez les blancs en neige avec une pincée de sel. Pour que les blancs soient bien fermes, utilisez des œufs et un récipient encore très froids.
2. Ajoutez 50 g de sucre en poudre aux blancs en neige et un sachet de sucre vanillé. Incorporez le sucre en pluie, en soulevant délicatement les blancs pour ne pas les casser.
3. Prenez votre moule à charlotte et faites-le chauffer à feu doux. Caramélisez 20 g de sucre dans deux à trois cuillères à soupe d'eau et répartissez le caramel sur toute la paroi du moule.
4. Faites préchauffer votre four à 150°C (thermostat 5) pendant 10 minutes.
5. Versez les blancs en neige dans le moule caramélisé. Placez le moule à charlotte dans un plat plus grand ou sur le lèchefrite que vous aurez rempli d'eau chaude. Laissez cuire 30 minutes.
6. Retirez du four et placez le moule à charlotte dans de l'eau froide (dans votre évier par exemple, en veillant à ce que l'eau ne rende pas à l'intérieur) et laissez ainsi refroidir les blancs.

Crème anglaise :

1. Battez les jaunes d'œuf avec le sucre restant pour les faire blanchir. Faites bouillir le lait avec la gousse de vanille (fendue et grattée) dans une casserole. Versez doucement le lait vanillé dans les œufs blanchis tout en mélangeant.
2. Faites chauffer la crème à feu doux et mélangez jusqu'à ce que la mousse disparaisse. Tournez en continu pour éviter les grumeaux. Ne laissez surtout pas bouillir la préparation sous peine de faire tourner la crème ! Si jamais votre crème est trop liquide, ajoutez une cuillère à café de Maïzena. Réservez la crème anglaise dans un récipient froid dès qu'elle gagne la consistance voulue. Continuez à la mélanger pour la lier.

3. Lorsque la crème anglaise aura bien refroidi, réservez-la deux bonnes heures au réfrigérateur.

Au moment de servir :

Placez le moule à charlotte dans de l'eau bien chaude pour liquéfier la paroi de caramel. Démoulez dans un plat de présentation (creux de préférence). Versez autour la crème anglaise... et voici qu'apparaît votre île flottante ! Bon appétit.