



## Île Croquante

Durée du high : 3H

Pour 4 Accros

Level:



Crème anglaise  
50 cl Crème  
5 Jaunes d'oeuf  
100 gr 100 g de sucre  
1 Gousse de vanille

3 Blancs d'oeufs  
100 gr Sucre glace

Caramel  
100 gr Sucre Poudre  
1 Citron Vert



- I *Coques de meringue*  
Préchauffer le four à 80°C  
A l'aide d'un batteur monter les blancs d'œufs en neige avec la moitié du sucre (Vitesse lente pour ne pas avoir des blancs trop fermes). La préparation doit rester crémeuse et lisse. Une fois les blancs bien crémeux et lisses ajouter le reste du sucre en l'incorporant avec une spatule.
  - II Déposer une bonne cuillère à soupe de blanc d'œuf au fond des moules demi-sphérique. Ensuite avec le dos de la cuillère étaler pour avoir une couche uniforme d'environ 5 mm d'épaisseur. Cuire au four pendant 3 heures... et oui c'est long.
  - III *Pour la crème anglaise*  
Mettre la crème dans une casserole de dimension adaptée et la porter à ébullition en surveillant soigneusement. Fendre une gousse de vanille, l'ajouter et laisser infuser. Verser le sucre sur les jaunes en remuant à l'aide d'un fouet. Travailler le mélange jusqu'à blanchiment. Verser une partie de la crème bouillante sur les jaunes. Mélanger puis verser l'appareil dans le récipient de cuisson.
  - IV Cuire à la nappé sur feu doux en remuant constamment à la spatule. La mousse disparaît, des fumerolles apparaissent, alors la crème arrive à point. Vérifier en tirant un trait avec le doigt sur la spatule, la crème doit être nappante (la crème ne doit pas couler sur le trait). Passer la crème au chinois étamine dans un récipient froid puis réserver au frais. une fois refroidis verser le liquide dans un siphon et ajouter
  - V Pour le caramel, faire chauffer dans une poêle le sucre, puis mélanger délicatement afin d'avoir un caramel d'une couleur homogène. Puis le déposer sur une feuille de papier cuisson en fin trait à l'aide d'une cuillère afin de le refroidir.
- FINISH HIM Pour le dressage, déposer le caramel sur le fond de l'assiette, puis déposer un demi-moule ajouter le siphon de crème anglaise. Puis fermer d'une autre meringue enfin dégustez.



Autrefois les îles flottantes étaient réalisées à partir de tranches de disque de génoise, de biscuit de Savoie ou de brioche rassise imbibées de liqueur, séparées par de la marmelade d'abricots additionnée d'amandes hachées et de raisins secs, servies avec de la crème anglaise ou une purée de fruits rouges