DE-230

Iles Flottantes à la Crème Anglaise au Nutella

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 50 minutes

Ingrédients:

- BLANC(S) D'OEUF(S)	5
- SUCRE SEMOULE	40 g
- SUCRE IMPALPABLE	1 c à soupe
- DÉCORS EN SUCRE	petites boules
- CREME ANGLAISE	au nutella (DE-229)

Recette:

- Commencez par la crème anglaise au Nutella et pour ça, voir DE-229.
- Pour les iles flottantes, battez les œufs en neige ferme. Lorsque les blancs commencent à prendre, ajoutez le sure semoule et à la fin, le sucre impalpable.
- Faites chauffer de l'eau dans un casserole.
- Faites pocher des quenelles de blancs en neige dans l'eau bouillante pendant 2 minutes.
- Versez la crème anglaise dans le fonde des verres, ajoutez l'ile flottante, caramélisez-la au chalumeau et parsemez de billes sucrées.