

Iles Flottantes au Caramel

Nombre de personnes : 6

Temps de préparation : 40 minutes

Ingrédients :

- BLANC(S) D'OEUF(S)	4
- SUCRE SEMOULE	45g
- CAMEL	Liquide
- CREME ANGLAISE	1/2 litre (Maison DE-232)

Recette :

- Préchauffez le four à 170°C.
- Montez les blancs en neige ferme au robot.
- Toujours au robot, intégrez-y doucement le sucre semoule pour former votre meringue.
- Huilez un plat à gratin.
- Répartissez les blancs en neige dans ce plat puis enfournez pour 10-12 minutes (le sommet doit être doré).
- Versez la crème anglaise dans des assiettes creuses, découpez la meringue et déposez-la délicatement sur la crème. Nappez avec un peu de caramel liquide.

Remarque :

Pour la crème anglaise maison : voir recette DE-232

