



MON ÎLE FLOTTANTE

Ingrédients pour 6 personnes

Crème anglaise vanille

- 500 gr de lait
- 5 jaunes d'œufs
- 70 gr de sucre semoule
- 1/2 gousse de vanille

Œufs en neige

- 5 blancs d'œufs
- 20 gr sucre semoule

Caramel beurre salé

- 100 gr de sucre semoule
- 80 gr de beurre
- 80 gr de crème 35%

Dressage

- Noisettes torréfiées
- Pétales de rose fraîche ou séchés comestibles



Progression

Réaliser la crème anglaise

Faire bouillir le lait avec la gousse de vanille préalablement fendue dans sa longueur et grattée pour retirer les grains de vanille.

Blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre semoule et les remuant vigoureusement.

Verser le lait sur les jaunes d'œufs et remettre dans la casserole à cuire « à la nappé » (72/73 degrés), puis réserver au froid.

Réaliser les quenelles de Blanc

Monter les blancs en neige et finir avec les 20 gr de sucre semoule pour bien serrer les blancs.

Mettre à préchauffer le four à 180°C. Former de belles quenelles de blancs d'œufs à l'aide d'une cuillère à soupe, et les déposer sur une plaque avec papier de cuisson. Maintenir à four chaud 7 minutes.

Réaliser le caramel nappant

Mettre les 100 gr de sucre semoule dans une casserole à sec. Dès que le caramel se forme et prend une belle couleur dorée, ajouter petit à petit le beurre en faisant bien attention aux éclaboussures. Remuer et ajouter la crème, jusqu'à obtenir un mélange homogène. Pour finir, ajouter la pincée de Fleur de Sel.

Dressage

Dans une assiette creuse, disposer la crème anglaise en blanc d'œuf cuit pour réaliser l'île flottante.

Pour finir, ajouter quelques éclats et noisettes entières et les pétales de rose, puis napper le tout avec la sauce caramel pour une gourmandise extrême.



Chef Nicolas BRENELIERE

Le Paradis Latin

28 rue du Cardinal Lemoine

75005 Paris