

Pour 4 personnes

Îles Flottantes

C-monetiquette!

- 1 Pour la réalisation des œufs en neige, séparez les blancs des jaunes. Battez les blancs à l'aide d'un fouet électrique. Lorsqu'ils commencent à devenir fermes, incorporez le sucre en poudre et continuez de battre pendant 2 minutes.

4 œufs



2c. à soupe
de sucre

- 2 Dans une grande casserole, faites bouillir de l'eau. Découpez des portions de blanc d'œufs et plongez-les délicatement dans l'eau frémissante pendant 30 secondes de chaque côté.



- 3 Versez de la crème anglaise dans un saladier, puis ajoutez les blancs d'œufs. Nappez généreusement de caramel et réservez jusqu'au moment de servir.



IDÉE

Pour ajouter un peu de croquant, parsemez d'amandes effilées avant de servir.

