



Crèmes

Îles flottantes à la pistache



30 min 15 min 15 min **0** **249**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la crème anglaise

4 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf
50 cl **Lait demi-écrémé**
60 g **Sucre semoule**
0.5 **Gousse(s) de vanille**
0.5 c. à café **Pâte de pistache**

Ingrédients pour les oeufs en neige

4 unité(s) entière(s)
Blanc(s) d'oeuf
50 g **Sucre semoule**
50 cl **Eau**

Ingrédients pour le dressage

1 Pistaches

Étape 1

Préparation de la crème anglaise

- 1 Verser le lait dans une casserole et y délayer la pâte de pistache puis porter à ébullition.
- 2 Dans un saladier, fouetter vigoureusement les jaunes avec le sucre à l'aide d'un fouet.
- 3 Verser doucement le lait chaud sur les jaunes d'œufs tout en continuant de fouetter.
- 4 Transvaser la crème dans la casserole.
- 5 Cuire doucement la crème anglaise sur feu très doux sans cesser de remuer à l'aide d'une cuillère en bois jusqu'à ce qu'elle épaississe et prenne une consistance crémeuse.

Étape 2

Préparation des oeufs en neige

- 1 Monter les blancs d'œufs en neige dans un saladier à l'aide d'un batteur électrique en y ajoutant progressivement le sucre.
- 2 Porter l'eau à ébullition dans une casserole.
- 3 Prélever autant de quenelles de blancs d'œufs battus en neige que de convives à l'aide d'une cuillère à soupe

puis les plonger délicatement dans l'eau bouillante pendant 2 minutes.

- 4 Les retourner à mi-cuisson à l'aide d'une écumoire.
- 5 Sortir les quenelles de blancs battus à l'aide d'une écumoire et les déposer sur une assiette recouverte de papier absorbant.

Étape 3

Dressage

- 1 Verser la crème anglaise à la pistache dans des assiettes creuses à l'aide d'une maryse.
- 2 Déposer une quenelle de blanc d'œuf battu.
- 3 Décorer de pistaches concassées et servir.