

ILE FLOTTANTE AU CAFE



Pour 8 personnes

Ingrédients :

Ile flottante :

6 blancs d'œufs

250 g de sucre

1 flacon d'extrait de café (vahiné 20 ml)

Crème anglaise :

5 jaunes d'œufs

100 g de sucre

50 cl de lait

1 sachet de sucre vanillé

Battre les blancs en neige avec une pincée de sel. Ajouter progressivement le sucre puis l'extrait de café.

Beurrer un moule rond et haut et verser dedans la préparation.

Faire cuire au bain marie à 180° pendant 35 minutes.

Faire chauffer le lait dans une casserole avec le sucre vanillé.

Mélanger le sucre et les jaunes d'œufs. Verser le lait sur ce mélange en remuant. Puis reverser la préparation dans la casserole et faire prendre la crème sans cesser de remuer jusqu'à ce qu'elle épaississe.

Laisser refroidir la crème puis la déposer au réfrigérateur en la couvrant.

Démouler l'ile flottante quand elle est froide dans un plat creux et servir avec la crème anglaise.

Anne Berthou / 14 octobre 2020