

## Ile Flottante - Crème anglaise

### **Ingrédients : pour 4 personnes**

#### Crème anglaise :

L	1	lait
Pièce	10	jaunes d'œuf
gr	200	sucre
gr	1/2	gousse de vanille

\*\*\*

**Faire bouillir le lait avec la vanille, mélanger les jaunes et le sucre.**

**Verser le lait bouillant sur le mélange puis cuire le tout à feu doux en remuant avec une spatule jusqu'à consistance nappante. (surtout ne pas faire bouillir)**

**Passer au chinois.**

#### Blancs en neige :

gr	200	blanc d'œuf
gr	70	Sucre glace

**Fouetter les blancs ajouter le sucre glace, cuire au four 3 mm à 180° dans un plat rempli d'eau froide.**

**Egoutter, refroidir et servir sur la crème anglaise**