**Ile flottante au chocolat**

[](http://image-cuisine.linternaute.com/image/450/354445/ile-flottante-au-chocolat.jpg)

[Agrandir la photo](http://image-cuisine.linternaute.com/image/450/354445/ile-flottante-au-chocolat.jpg)

Recette proposée par [Julie Lecomte](http://copainsdavant.linternaute.com/membre/10741294/1174572793/julie_lecomte/)

* [Recette facile](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette-facile/)

**Pour 6 personnes :**

* Pour la crème anglaise au chocolat :
* 50 cl de lait
* 60 g de chocolat noir
* 5 jaunes d'[oeufs](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/226/oeuf.shtml" \o "Oeuf (Ingrédient)" \t "_blank)
* 50 g de sucre
* Pour les îles flottantes :
* 5 blancs d'[oeufs](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/226/oeuf.shtml" \o "Oeuf (Ingrédient)" \t "_blank)
* 30 g de sucre
* 50 g de [noisettes](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/143/noisette.shtml) ou d'[amandes](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/235/amande.shtml) grillées
* 1 cuillère à soupe de vergeoise ou de cassonade
* **Préparation :** 20 mn
* **Cuisson :** 15 mn
* **Repos :** 0 mn
* **Temps total :** 35 mn

* **Préparation**

**1**Faites chauffer le lait sans le laisser bouillir.  
Fouettez les jaunes d'oeufs au batteur électrique avec le sucre, jusqu'à ce que le mélange devienne blanc.  
Versez le lait bien chaud sur les jaunes, en mélangeant.   
  
**2**Reversez la crème dans une casserole, faites chauffer sur feu vif sans cesser de mélanger, jusqu'à ce que la crème nappe le dos de la cuillère.   
  
**3**Faites [fondre](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/65/fondre.shtml) le chocolat dans la crème et laissez refroidir complètement. Réservez au frais.   
  
**4**Montez les blancs en neige. Ajoutez le sucre tout en continuant à [battre](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/10/battre.shtml). Faites [pocher](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/98/pocher.shtml) des cuillerées dans une casserole d'eau frémissante, pendant environ 1 minute.   
  
**5**Pour servir, versez la crème dans des coupelles et déposez une "île". Parsemez de [vergeoise](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/300119/vergeoise.shtml) et de noisette ou d'amandes.