|  |  |
| --- | --- |
|

|  |
| --- |
| Ile flottante sur crème anglaise au chocolat |

 |
|

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Ile flottante sur crème anglaise au chocolat |   |

|  |  |
| --- | --- |
| **Préparation :** 20 mn**Cuisson :** 10 mn**Repos :** 0 mn**Temps total :** 30 mn**Difficulté :** Facile |  |

**Pour 4 personnes :**- 6 oeufs- 95 g de sucre- 60 cl de lait- 1 gousse de vanille- 6 carrés de chocolat- 8 amarettis ou gâteaux sablés  |

 |
|

|  |
| --- |
|  |

 |
|

|  |
| --- |
| **La recette** |

 |
|

|  |  |
| --- | --- |
| Ile flottante sur crème anglaise au chocolat | **1/** Egrainer la gousse de [vanille](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/208/vanille.shtml). Mettre le lait à chauffer dans une casserole avec la [vanille](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/208/vanille.shtml) et les 6 carrés de chocolat en remuant constamment. Le lait est prêt lorsque le chocolat est bien fondu. |

 |
|

|  |  |
| --- | --- |
| Ile flottante sur crème anglaise au chocolat | **2/** Casser les oeufs dans un saladier en séparant les jaunes des blancs. [Blanchir](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/13/blanchir.shtml) les jaunes en incorporant les 70 g de sucre ([fouetter](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/67/fouetter.shtml)). |

 |
|

|  |  |
| --- | --- |
| Ile flottante sur crème anglaise au chocolat | **3/** Retirer la gousse de [vanille](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/208/vanille.shtml). Verser la moitié du lait chocolaté sur les jaunes d'oeufs bien fouetté. Remettre la totalité de la préparation dans la casserole. Faire chauffer de nouveau en remuant. La crème anglaise est prête lorsque celle-ci nappe le dos de la cuillère. La laisser refroidir dans un récipient froid. |

 |
|

|  |  |
| --- | --- |
| Ile flottante sur crème anglaise au chocolat | **4/** [Monter](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/88/monter.shtml) les blancs en neige. Lorsque qu'ils sont à moitié montés, ajouter 25 g de sucre, puis terminer de les [monter](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/88/monter.shtml) (ils doivent être bien fermes). Faire cuire 40 secondes au micro-ondes. |

 |
|

|  |  |
| --- | --- |
| Ile flottante sur crème anglaise au chocolat | **5/** Disposer la crème anglaise dans 4 verres puis émietter 1 amaretti (ou gâteau sablé). Faire 3 quenelles avec les blancs en neige pour chaque verre, émietter de nouveau 1 gâteau et décorer de quelques copeaux de chocolat. |

 |
|

|  |
| --- |
| **Pour finir ...** Pour faire les quenelles, prendre une cuillère et racler le dessus des blancs en neige cuit jusqu'au bord du saladier. Pour les copeaux de chocolat, utiliser un économe. |

 |