

Île flottante géante à l'érable et truffe noire, noisettes caramélisées |

Recette pour 4 personnes

Description

Voici une recette classique d'île flottante. Il s'agit d'un duo de crème anglaise et de meringue. Le tout est accompagné d'une nougatine de noisettes.

L'astuce du chef

Surveillez la cuisson de votre crème pour obtenir une texture onctueuse. La crème doit napper le dos de la cuillère de bois.

Ingrédients

Pour la crème anglaise

- 250 Ml Lait
- 2 Unité(s) Jaune d'œuf
- 50 Gr Sirop d'érable
- 0.25 Gousse(s) Vanille de madagascar

Pour la meringue

- 120 Gr Blanc(s) d'œuf(s)
- 80 Gr Sucre
- 60 Gr Sucre glacé

Noisettes caramélisées

- 20 Gr Sucre glacé
- 40 Gr Noisettes

Préparation

- Temps de préparation **40 mins**
- Préchauffez votre **four** à **375 F°**
- Temps de repos **60 mins**

Préparation de la crème anglaise

Dans une casserole, chauffez le lait.

Dans un grand bol, fouettez les jaunes d'oeufs, le sirop d'érable et la vanille jusqu'à blanchiment.

Incorporez le lait chaud en fouettant peu à peu.

Remettez le mélange dans la casserole et cuire à feu doux en remuant constamment à la cuillère de bois jusqu'à ce que le mélange en nappe le dos (82-86°C). Réfrigérez.

Préparation pour la meringue

Montez les blancs d'oeufs jusqu'à l'obtention de pics mous.

Ajoutez graduellement le sucre et continuez à mixer jusqu'à l'obtention d'une meringue brillante et ferme.

Aidé d'une spatule, ajoutez le sucre glace en pliant.

Verser la meringue dans un moule à tarte (8 pouces) préalablement huilé.

Faites cuire 20 minutes dans le four et laissez refroidir avant de démouler.

Démoulez les îles sur un linge, vous pouvez les garder au frigo toute la journée.

Noisettes caramélisées

Dans une casserole, mélangez les noisettes et le sucre glace à l'aide d'une spatule en bois. Sur le feu, brassez l'ensemble. À mesure que le sucre se caramélise sur les noisettes, diminuez le feu.

Quand la coloration est dorée, étalez les noisettes caramélisées sur une plaque de cuisson pour arrêter la cuisson.

Entreposez-les dans un endroit sec.

Montage de l'assiette

Dans un grand bol assiette, versez la crème anglaise. Déposez la meringue refroidie, garnissez de nougatine de noisettes.

Bon appétit!