

# Îles flottantes au chocolat noir et fève de tonka, caramel de cacao |

Recette pour 12 Tapas

## Description

Voici une recette classique d'île flottante. Il s'agit d'un duo de crème anglaise au chocolat et de meringue cuite au four micro onde. Le tout est accompagné d'un caramel au chocolat.

## L'astuce du chef

Voici la recette de base d'une crème anglaise. Surveillez bien la cuisson de votre crème pour obtenir une texture onctueuse. La crème doit napper le dos de la cuillère de bois. **Pas d'Ébullition maximum 85°C**

## Ingrédients

### Pour la crème anglaise

- 750 Ml Lait
- 6 Unité(s) Jaune d'œuf
- 150 Gr Sucre
- 100 Gr Chocolat noir
- 0.50 Cuil. à thé Fève tonka
  
- Beurre

### Pour la meringue

- 5 Unité(s) Blanc(s) d'œuf(s)
- 135 Gr Sucre
- 125 Gr Sucre glacé
  
- Beurre

### caramel au chocolat

- 90 Gr Sucre
- 30 Gr Eau
- 25 Gr Cacao en poudre
  
- Beurre

## Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **Vapeur** à **212 F°**

### Préparation pour la crème anglaise

Dans une casserole, chauffer le lait et la fève Tonka . Dans un grand bol, fouetter les jaunes d'oeufs, le sucre jusqu'à blanchiment. Incorporer le lait chaud peu à peu, en fouettant. Remettre dans la casserole et cuire à feu doux en remuant constamment à la cuillère de bois jusqu'à ce que le mélange napper le dos de la cuillère. Ajoutez le chocolat bien mélanger. Réfrigérer.

### Préparation pour la meringue

Monter les blancs d'oeufs jusqu'à l'obtention de pics mous. Ajouter graduellement le sucre et continuer à mixer jusqu'à l'obtention d'une meringue brillante et ferme. À la spatule, ajouter le sucre

glace en pliant. À l'aide d'une poche à pâtisserie ou avec une cuillère, remplir de meringue les ramequins beurrés et cuire au four vapeur, 30 secondes.

Il est aussi possible faire la cuisson dans un four micro-onde. Comptez 30 secondes à 1 minute suivant la puissance.

Dès qu'ils commenceront à se fendre au centre, c'est cuit.

#### caramel de chocolat

Dans une casserole, chauffer le sucre et l'eau, portez à ébullition durant 2 minutes. Hors du feu y ajouter la poudre de cacao. Étalez finement le caramel de chocolat sur des silpat.

#### Montage de l'assiette

Dans une coupe à dessert, verser la crème anglaise. Déposer la meringue refroidie et bien époncée, saupoudrez de cacao, cassez des morceaux de feuille de caramel chocolat.

**Bon appétit!**