

Ile flottante aux pralines roses



Ingrédients pour 4 personnes

- 125 g de pralines roses pilées dans un mortier ou au rouleau à pâtissier
- 6 œufs
- 80 g de sucre glace
- 150 g de sucre semoule
- 1/2 l de lait entier
- 1 gousse de vanille
- sel

Préparation :

1. Cassez 6 œufs, séparez les blancs des jaunes, puis gardez les jaunes de côté pour la crème anglaise.
2. Battez les blancs en neige très ferme avec 1 pincée de sel. Incorporez 80 g de sucre glace, lorsque les blancs commencent à monter, ajoutez délicatement, en soulevant la masse et 100 g de pralines pilées. Vous aurez une meringue beige rosé.
3. Dans un moule à charlotte, faites un caramel avec 50 g de sucre semoule. Laissez fondre le sucre tout doucement, jusqu'à ce qu'il forme un caramel d'une belle couleur bronze et faites basculer le moule de façon à en caraméliser les bords.
4. Versez les blancs d'œufs aux pralines, en donnant au-dessus une forme bombée. Avec le dos d'une cuiller dans le moule, placez-le dans un bain-marie et laissez cuire 45 min à four moyen
5. Préparez pendant ce temps, une crème anglaise avec le reste des ingrédients. Travaillez les jaunes d'œuf avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse; versez peu à peu le lait en mélangeant bien ; portez à nouveau sur feu doux et laissez épaissir en remuant constamment la préparation avec une cuillère en bois et sans laisser bouillir. Attendez le complet refroidissement avant de démouler l'île flottante, plongez le moule dans l'eau chaude pour permettre au caramel de fondre un peu et détachez l'île avec une lame de couteau.
6. Renversez dans une coupe et entourez de crème anglaise refroidie. Saupoudrez du reste de pralines pilées.