

Ile flottante, plumes de chocolat au cooking chef

Pour 4 PERSONNES

LA CREME ANGLAISE

6 jaunes d'oeufs (les blancs sont à réserver pour les îles flottantes)

80 cl de lait

150 gr de sucre en poudre

1 cuillère à soupe de Maïzena

1 gousse de vanille ou une cuillère à moka de poudre de vanille + 1 cuillère à soupe de sirop Vanille Monin

LES OEUFS EN NEIGE

4 blancs d'oeufs

40 gr de sucre

CHOCOLAT NOIR

1 poignée de pastilles au chocolat Noir



Fait bouillir la marmite
Cuisine de Gut



Étapes

- Installer le batteur souple du Cooking chef.
- Mélanger le sucre et les jaunes d'oeufs dans le bol du robot et mélanger à vitesse 4 jusqu'à ce que le mélange devienne blanc.
- Ajouter la poudre de vanille et le sirop à la Vanille Monin.
- Régler la température à 85°C et la vitesse sur mélange 1.
- Mélanger la Maïzena dans un peu de lait et l'ajouter
- Ajouter le reste de lait et lancer le robot.
- Dès que la température atteint 85°C, régler la minuterie sur 5 minutes et continuer de mélanger sur la vitesse mélange 1.
- Vérifier la consistance de la crème, laisser refroidir. Filmer
- Mettre les pastilles de chocolat dans un petit bol puis régler le Micro ondes à 500 wats et cuire d'abord 1 minute. Sortir le bol et remuer.
- Placer à nouveau le bol au MO pour 30 secondes, remuer recommencer ainsi toutes les 30 secondes. Arrêter lorsque toutes les pastilles sont pratiquement fondues. Bien fouetter.
- Etaler le chocolat sur une feuille de papier cuisson très très finement. faire des stries avec une fourchette et placer la feuille à plat au CONGÉLO pour au moins une heure
- Retirer le batteur souple du cooking, laver le bol puis installer le fouet ballon, ajouter les blancs d'oeuf.
- Fouetter les blancs d'oeufs, d'abord à petite vitesse puis monter petit à petit jusqu'à la à vitesse maximum.
- Ajouter progressivement le sucre aux blancs en neige tout en fouettant.
- Avec une grosse cuillère, prélever des oeufs et les disposer dans un plat allant au micro ondes.
- Cuire ces blancs 3 par 3 au micro-onde, 30 à 40 secondes à 900 Watts.
- Recommencer l'opération s'il reste des oeufs en neige.
- Mettre de la crème anglaise dans le fond d'une assiette creuse.
- Disposer délicatement une ou deux portions d'oeuf en neige. Sortir les plumes de chocolat du congélo, les décoller et les ajouter sur les blancs en neige, ou bien saupoudrer de copeaux de chocolat faits au couteau.
- Déguster froid mais pas glacé

