

Recette Thermomix et KitchenAid

Iles flottantes de nos rêves

Source : Christophe Michalak

Utilisation : Empreintes demi-sphères Demarle



Lire toute la recette pour lister les ingrédients.

-Pour 4 à 5 personnes-

La crème anglaise

Je fais toujours la recette d'un pro de Frimousse, je la trouve exquise et très rapide à faire dans le Thermomix.

Dans le bol du TM

Adapter le fouet sur les couteaux. Mettre *8 jaunes d'œufs* (réserver les blancs) et verser *60 g de sucre semoule*, petit à petit. Batre VIT 1 puis VIT 2 pendant 1 min 15 sec.

Pendant ce temps, dans le congélateur, placer le ou les récipients qui contiendront les îles flottantes.

Retirer le fouet du bol du TM.

Dans le bol du TM, ajouter

Du *lait jusqu'à la graduation 1/2 litre* + les graines d'une *gousse de vanille* et cette même gousse. Régler 8 min à 80°C VIT 4 puis 2 min VIT 1 et enfin 1 min VIT 2.

A l'aide d'un chinois, filtrer la crème anglaise épaissie dans le ou les récipients gelés. Éventuellement, vous pouvez faire sécher la gousse de vanille fendue pour en faire du sucre vanillé.

Couvrir d'un film alimentaire et mettre au frigo.

.../...

Les îles flottantes de C. Michalak

Dans la cuve du KitchenAid, avec le fouet, battre *180 g de blancs d'œufs + 80 g de sucre semoule* ajouté petit à petit VIT 2 à VIT 8 progressivement. Les blancs doivent être bien fermes.

Utilisation des moules Demarle demi-sphère (12) préalablement huilés pour un démoulage encore plus facile. Dresser et lisser à l'aide d'une spatule dans les moules.

Préchauffer le four à 180°C.

Lorsque le four est à température, enfourner les empreintes demi-sphère et laisser cuire seulement 3 min. Laisser reposer quelques minutes puis démouler et réserver au réfrigérateur.

Assembler les demi-sphères puis les rouler dans du *pralin* ("fait maison" pour moi mais vous le trouverez facilement dans le commerce).

Déposer la sphère dans une assiette creuse ou tout autre récipient à votre convenance.

Au moment de déguster, verser la crème anglaise froide à l'aide d'un pichet sur l'île flottante.