

Oeufs à la neige à l'écume de fruits

Préparation 15 mn

Cuisson 10 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

Les oeufs en neige :

5 blancs d'oeufs

60 g de sucre semoule

1/2 zeste de citron vert haché

De la noix de coco fraîche (remplacée par de la noix de coco séchée légèrement réhydratée)

Pour la crème anglaise minute :

2 jaunes d'oeufs

35 g de sucre semoule

100 g de lait

100 g de crème liquide

Pour l'écume banane-passion :

100 g de purée de fruits de la passion

100 f de purée de bananes

25 g de sucre semoule

120 g de crème liquide entière très froide

Préparation de la crème anglaise :

Dans un bol mélanger les jaunes d'oeufs avec le sucre et ajouter le lait et la crème bien chauds. Mélanger et faire cuire au micro-ondes puissance 900 W pendant 1 mn (attention pour moi ce fut trop et 40 s auraient suffit, je suppose que tout dépende de la chaleur du mélange au départ, j'ai du mixer la crème pour la rattraper, donc bien surveiller et procéder par étapes pour cuire la crème).

L'écume banane-passion :

Mélanger les purées de fruits ensemble, ajouter le sucre et la crème et verser dans le siphon en tamisant. Fermer le siphon et mettre 2 cartouches de gaz. Placer au frais.

Les oeufs à la neige à la noix de coco :

Monter les blancs en neige avec le sucre et le zeste de citron vert jusqu'à ce qu'ils soient fermes et brillants. Remplir des moules en plastique de 10 cm de diamètre et 3 cm de haut (j'ai pris des ramequins), égaliser la surface et cuire au micro-ondes 30 s pleine puissance pour 4 moules (j'ai cuit les oeufs en neige un par un 10 chacun) Démouler soigneusement et laisser refroidir 15 mn., puis enrober les oeufs de noix de coco.

Présentation :

Répartir la crème anglaise dans le fond de verrines transparentes, répartir dessus de l'écume de fruit avec le siphon tenu tête en bas et déposer un oeuf sur le tout. Servir sans attendre.

Conseils :

Si vous n'avez pas de siphon, la veille mélanger 25 cl de crème liquide entière avec le zeste d'1 citron vert finement haché et laisser infuser 24 h au réfrigérateur. le jour même fouetter la crème en chantilly avec 35 g de sucre et lui ajouter délicatement 100 g de purée de fruits de la passion en fouettant délicatement. Utiliser comme indiqué dans la recette.

On trouve des purée de fruits toutes prêtes au rayon des fruits surgelés mais vous pouvez les faire avec des fruits frais mixés.

Si vous doublez ou triplez les quantités de la recette de la crème anglaise laisser cuire plus longtemps en surveillant et en mélangeant de temps en temps.

Vous pouvez découper les oeufs à l'emporte pièce pour donner une forme régulière et avoir une plus belle présentation. Mais vous pouvez aussi cuire les blancs après avoir fait de grosses quenelles avec 2 cuillères à soupes.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>