**Œufs en neige aux framboises**

On commence par la crème :

Dans un saladier, faire blanchir **5 jaunes d'œufs** avec **80g de sucre en poudre**.
Fendre **une gousse de vanille** et gratter les graines au dessus d'une casserole contenant **1/2 litre de lait**.
Ajouter la gousse fendue et porter le lait vanillé à ébullition.

Quand il bout, retirer la gousse et verser sur le mélange jaune d'œufs/sucre.

Reverser ce mélange dans la casserole et laisser sur feu doux, en mélangeant avec une cuillère en bois jusqu'à ce que la crème épaississe (85°). La crème doit napper la cuillère.

Réserver au frais (après refroidissement).

Pour le coulis :

Mélanger **215g de coulis de fraises** avec **85g de purée de cassis**.

Pour les œufs en neige :

Monter les **5 blancs en neige** avec une pincée de sel et en incorporant **60g de sucre glace** en 2 fois.

Les placer dans un saladier en pyrex et mettre aux micro-ondes, puissance 750W deux fois 30 secondes.

Réserver au frais.

Service :

Choisir des assiettes creuses genre calottes et y verser de la crème anglaise.

Dans un coin, verser un peu de coulis.

A l'aide d'une cuillère à glace, creuser de belles boules dans les blancs. Compter 3 œufs en neige par personne.

Répartir **1 barquette de framboises fraîches** sur les 6 assiettes.

Parsemer d'amandes éffilées préalablement grillées à sec dans une poêle.

