

OEUF A LA NEIGE AU COULIS DE CHATAIGNE



Facile Préparation: 10 mn Cuisson: 15 mn

Pour 8 personnes:

Pour les oeufs à la neige:

4 blancs d'oeufs

80 g de sucre semoule

Un trait de citron + Une pincée de sel

Pour la crème anglaise à la châtaigne:

1/2 l de lait

4 jaunes d'oeufs

60 g de sucre

1/2 gousse de vanille grattée

50 g de purée de marrons

Les oeufs à la neige:

Préchauffer le four à 180° avec un plat à bain-marie.

Monter les blancs en neige avec le sel et le jus de citron. Ajouter le sucre et continuer à battre à grande vitesse pour qu'ils soient très fermes.

Remplir des moules individuels (ou un grand) avec les blancs montés. Enfourner et laisser cuire jusqu'à ce que les blancs montent un peu comme un soufflé. Sortir du four et laisser refroidir avant de démouler.

La crème anglaise à la châtaigne:

Faire bouillir le lait avec la demi-gousse de vanille, enlever la casserole du feu. Blanchir les jaunes d'oeufs avec le sucre et verser le lait en filet dessus en remuant sans cesse. Remettre à cuire à feu très doux en tournant toujours (sans aller à l'ébullition) et arrêter lorsque la crème nappe la cuillère.

Couper le feu, ajouter la crème de marron et laisser refroidir avant de mettre au frigo.

Présentation:

Démouler chaque île flottante dans une assiette creuse et la napper de crème à la châtaigne.