

## Iles flottantes



Préparation :  
Cuisson :  
Attente :

**10 min**  
**1 min**



Niveau :

**Très Facile**

<u>Liste des ingrédients</u>		(pour 6 personnes)
Oeufs	4	
Crème anglaise	1 l	
Caramel	50g	

### Recette :

- Faire bouillir un peu de lait dans une casserole.
- Monter les blancs en neige bien ferme.
- Jeter les blancs dans le lait en les moulant avec une cuiller à soupe. Ne pas laisser gonfler plus d'1 minute !
- Dans des coupelles, verser votre crème anglaise, les oeufs en neige cuits et faire couler un peu de caramel par dessus.
- Laisser refroidir au réfrigérateur au minimum 1 h.