

ILES FLOTTANTES AUX CARAMBARS

Ingrédients

La crème anglaise

90 g de carambars (soit 12 au total) préalablement réfrigérés

500 g de lait

6 jaunes d'œufs

40 g de sucre

Les blancs en neige

30 g de sucre en poudre ou 30 g de sucre glace (dans ce cas pas besoin de mixer sucre)

Au thermomix

1 Mettre les carambars dans le bol du robot, et les pulvériser **5 secondes /Vitesse 8**.

Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.

2 Ajouter le lait, les œufs et le sucre, et cuire **7 minutes /80°/Vitesse 4**

Transvaser dans un récipient et réserver au frais. Laver et essuyer soigneusement le bol.

3 Mettre le sucre dans le bol propre et mixer **10 secondes /vitesse 9**

Transvaser dans un récipient et réserver. Vous avez obtenu du sucre glace.

4 Insérer le fouet, mettre les blancs d'œufs dans le bol, et fouetter **4mn/70°/Vitesse 3,5** (augmenter doucement durant la première minute) en incorporant le sucre en pluie par l'ouverture du couvercle pendant la dernière minute. J'ai versé ce mélange dans un saladier et je l'ai mis pleine puissance au micro ondes pendant 20 secondes.

Sans thermomix

- Séparer les blancs d'œufs des jaunes et monter les blancs en neige très ferme. Une fois ferme, les mettre dans un plat allant au micro onde et les faire "cuire" 20 à 30 secondes à pleine puissance. *Cela évite que les blancs retombent ensuite.*

- Dans une casserole, mettre les jaunes d'œufs et le sucre et les mélanger jusqu'au blanchiment du mélange. Y incorporer les carambars mixés finement dans un robot puissant. Ajouter le lait froid.

Mettre sur le feu et Laissez chauffer sans cesser de remuer.

Lorsque le mélange nappe la cuillère, et avant que le premier bouillon ne se forme, enlevez du feu.

- Verser la crème dans des verres ou dans un saladier. Recouvrir avec les blancs et mettre au frigo.