

Iles flottantes au magimix

Informations

Préparation : 5 min	Cuisson : 13 min	Durée : 18 min	Difficulté : 3/10
Ingrédients : 9	Etapes : 10	Astuces : 14	

Ingrédients

Pour la crème anglaise thermomix :

300g de lait demi écrémé

50g de sucre semoule

4 jaunes d'oeufs

2 sachets de sucre vanillé Pour les blancs thermomix :

20g de sucre

4 blancs d'oeufs

1 pincée de sel Pour la décoration des îles flottantes thermomix:

Caramel liquide

Vermicelles au chocolat

Etapes

Pour la crème anglaise au thermomix :

Â»

Mettre le lait demi écrémé, les jaunes d'oeufs, le sucre en poudre et le sucre vanillé dans le bol du thermomix.

Â»

Cuire 5 minutes à 90°C à la vitesse 2, sans le gobelet.

Â»

Verser la crème anglaise dans un saladier.

Pour les blancs au thermomix :

Â»

Mettre le sucre dans le bol du thermomix et poser le gobelet sur le couvercle.

Â»

Fermer le bol et faire 3 pressions du mode turbo afin d'obtenir du sucre glace.

Â»

Mettre les blancs d'oeufs dans le bol du thermomix avec une pincée de sel.

Â»

Insérer le fouet et régler 7 minutes sur 70°C à la vitesse 3.

Â»

Mettre les blancs sur le plateau du varoma afin de les égoutter.

Â»

Disposer ensuite, les blancs sur la crème anglaise.

Pour la décoration:

Â»

Verser le caramel sur les blancs et parsemer de vermicelles.