

Ile flottante

Préparation : 30 min

Cuisson : 10 min

Quantité : 4 personnes

Ingredients

Pour la crème anglaise :

- 10 g de fécule de maïs
- 40 g de sucre
- 40 cl de lait (végétal!) à la vanille
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 cuillère à soupe de vanille liquide

Pour le caramel :

- 40 g de sucre

Pour les îles :

- 40 g de sucre glace
- 80 g d'aquafaba
- 25 g d'amandes effilées

Préparation

Faire chauffer le lait et le sucre.

Ajouter le sucre vanillé.

Ajouter la vanille liquide.

Ajouter petit à petit la fécule de maïs.

Chauffer jusqu'à ce que le mélange épaississe légèrement.

Laisser refroidir

Faire chauffer le sucre avec un peu d'eau jusqu'à l'obtention d'un caramel.

Laisser refroidir.

Préchauffer le four à 160°C.

Monter l'aquafaba en neige.

Ajouter petit à petit le sucre glace.

Huiler des cercles.

Remplir les cercles aux trois quarts.

Faire cuire à 160°C pendant 10 min.

Disposer les îles sur de la crème anglaise.

Parsemer de caramel.

Parsemer d'amandes effilées.

Catégorie : Entremets

Samedi 17 novembre 2018

mimmydou.fr