

OEUFS A LA NEIGE



Pour 4 coupes

- 4 oeufs
- 60 cl de lait
- 180 g de sucre
- 1 gousse de vanille

Pour le caramel

- 10 morceaux de sucre
- Eau

Séparer les blancs des jaunes...

Faire chauffer le lait dans une casserole avec la gousse de vanille fendue en deux et laisser infuser pendant 10 minutes et filtrer (je ne l'ai pas fait)...

Fouetter les jaunes avec 130 g de sucre et lorsque le mélange est bien mousseux verser le lait vanillé bouillant sans cesser de remuer et remettre la casserole sur le feu doux et continuer de mélanger jusqu'à ce que la crème nappe la cuillère. Laisser la crème refroidir...

Pendant ce temps battre les blancs en neige et les saupoudrer de 50 g de sucre puis continuer à fouetter jusqu'à l'obtention de blancs bien fermes...

A l'aide de deux cuillères, former des quenelles avec les blancs et les pocher environ 15 secondes de chaque côté et les égoutter sur du papier absorbant. J'ai formé mes blancs en forme de quenelles et en boules à l'aide d'une cuillère à glace...

Maintenant vient le tour du caramel. Voici comment je procède, j'imbibe d'eau les morceaux de sucre puis je les dispose dans la casserole. Ensuite je laisse fondre doucement pour obtenir un caramel doré. A ce moment-là, mettre la casserole hors du feu et ajouter un peu d'eau petit à petit (attention aux projections) pour éviter que le caramel durcisse, remettre un peu sur le feu si le caramel a durci par endroit...

Verser la crème anglaise dans de jolies coupes ou coupelles, ajouter deux ou trois portions de blancs et les napper de caramel. Réserver au frais

