

ILE FLOTTANTE CACAO-COCOLACTEE

Pour 4 personnes
Préparation : 5 min
Cuisson : 15 min



Crème anglaise cacao-cocolactée :

12,5 cl de lait
37,5 cl de lait de coco
3 jaunes d'œuf
30 g de sucre blond de canne
50 g de chocolat noir finement haché ou l'équivalent en Nutella
2 pincées de vanille en poudre
fève tonka

Œufs à la neige :

1 ou 2 blancs d'œuf
1 pincée de sel
eau ou lait pour la cuisson des œufs en neige

- 1 Faire chauffer le lait et le lait de coco jusqu'au point d'ébullition avec la vanille. Réserver.
- 2 Fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne mousseux.
- 3 Tout en fouettant, verser les laits chauds sur le mélange jaunes d'œuf-sucre et remettre dans la casserole, faire épaissir en remuant sans arrêt. Retirer du feu dès que la crème nappe la cuillère (la température de la crème doit atteindre 82°C voire 85°C au plus, sinon elle risque de tourner).
- 4 Verser la crème dans un bol contenant le chocolat noir haché ou le Nutella. Remuer pour faire fondre le chocolat et homogénéiser la crème. Râper un peu de fève Tonka.
- 5 Laisser refroidir en remuant de temps à autre.
- 6 Mettre au frais jusqu'au service.
- 7 Monter les blancs en neige avec une pincée de sel.
- 8 Faire bouillir de l'eau ou du lait bouillant puis maintenir à feu doux.
- 9 Prélever 1 cuillère à soupe d'œuf en neige et les faire cuire 30 s sur chaque face dans l'eau ou le lait frémissant. Egoutter sur du papier absorbant.
- 10 Servir la crème anglaise coco-cacao-lactée ou choco-coco-lactée dans une verrine ou un ramequin. Déposer délicatement une île d'œuf en neige et saupoudrer d'un peu de cacao en poudre.