



Œufs à la neige

Ingrédients pour la crème anglaise

6 dl de lait

1/2 gousse de vanille+quelques gouttes d'extrait de vanille

8 jaunes d'œufs

100 gr de sucre blond

Porter à ébullition le lait avec la vanille

Dans une jatte, mettre les jaunes d'œufs et le sucre. Fouetter jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux

Verser le lait bouillant doucement sur ce mélange . Remettre dans la casserole.

Chauffer lentement la crème en tournant à l'aide d'une cuillère de bois. Quand la crème nappe la cuillère retirer de la chaleur. Il ne faut pas que la crème cuise car elle tournerait en œufs brouillés. Si cela vous arrive, il suffit de tremper le récipient dans un fond d'eau glacée et de fouetter le mélange vigoureusement.

Laisser refroidir dans le plat de service.

Fouettez les blancs avec une pincée de sel et ajoutez environ 3 à 4 c à soupe de sucre blond .Les blancs doivent être bien ferme.

Dans une grande casserole, portez de l'eau à ébullition.

A l'aide de deux cuillères à soupe prélevez du blanc d'œuf et faites pocher sur l'eau frémissante, environ 1 minute en retournant les blancs. Refroidir sur un torchon.

Passez sous le gril des amandes effilées (facultatif)

Lorsque la crème est froide, disposer les blancs en neige sur le dessus, parsemer d'amandes effilées