

## BOULES DE NEIGE SUR LIT DE CREME ANGLAISE



### Pour la crème anglaise :

1/2 l de lait

5 oeufs

100 g de sucre en poudre environ

1 gousse de Vanille ou un peu de vanille liquide

Dans une casserole faites chauffer le lait. Fendez la gousse de vanille dans sa longueur, grattez l'intérieur et récupérez les grains. Mettez-les dans le lait. Portez à ébullition.

Dans le même temps, clarifiez (*séparez les blancs des jaunes*) les œufs. Réservez les blancs. Dans un saladier mélangez les jaunes avec le sucre jusqu'à faire blanchir le mélange. Versez lentement le lait chaud sur les jaunes, en tournant régulièrement. Remettez le mélange dans la casserole à feu doux.

Tournez avec un fouet (*j'utilise toujours une cuillère en bois*) jusqu'à ce que la crème épaississe. Le secret est de stopper la cuisson à 84°C, avant ébullition. Sans thermomètre, la crème doit napper la cuillère en bois. En passant le doigt dessus, la trace reste marquée.

Retirez alors du feu, remuez encore quelques instants et laissez refroidir. Versez la préparation dans un récipient froid puis réservez au réfrigérateur.

*On peut également faire la crème anglaise avec de la crème liquide, on en trouve plusieurs recettes sur internet.*

Oeufs en neige, cuisson façon Christophe Michalak :

### Pour 6 personnes

60 g à 80 g de sucre en poudre (*selon votre goût, personnellement je les préfère pas trop sucrés et il faut penser que le chocolat blanc va les sucrer encore un peu plus*)

5 à 6 blancs d'œufs

500 g de crème anglaise

du chocolat blanc râpé (60/100 g)

de la noix de coco râpée (30/40 g)

Préchauffez le four à 180° chaleur tournante. Montez les blancs en neige en ajoutant le sucre petit à petit. A l'aide d'une poche à douille ou d'une cuillère garnissez une plaque d'empreintes en silicone, lissez le dessus avec le dos de la cuillère. Enfouez pendant 3 minutes, laissez bien reposer quelques instants puis démoulez. Réservez au frais.

Dans une assiette creuse, râpez le chocolat blanc et ajoutez la noix de coco râpée. Mélangez. Assemblez les demi-sphères, roulez-les dans le mélange chocolat/noix de coco.