

Oufs à la neige express



Pour 4 personnes :

3 à 4 gros blancs d'œufs

2 CS bombées de sucre glace

Une pincée de sel

Une poignée d'amandes effilées grillées

1 briquette de crème anglaise (*on se la joue express ou pas !*)

Caramel liquide (*toujours en mode express !*)

- Mettre les blancs d'œufs dans un grand saladier, avec une pincée de sel.
- Battre les blancs en neige, en augmentant progressivement la vitesse. Une fois qu'ils sont montés et légèrement fermes, ajouter le sucre glace, petit à petit, tout en continuant de battre. Les blancs doivent être fermes et brillants (*comme pour une meringues*).
- A l'aide d'une cuillère à soupe ou d'une cuillère à glace, former des quenelles (*plus jolies*) ou des boules de blancs en neige.
- Les disposer sur une assiette ou un plat allant au micro-ondes (*par 3 ou 4, selon la taille*) et les cuire 30 secondes environ (*pour 4 boules et 800 Watt - A adapter selon la puissance de votre four à micro-ondes*). Les blancs vont gonfler. Idéalement, il faut qu'ils restent bien "dodus". Si ça retombe, c'est que c'est un chouïa trop cuit !
- Réserver sur une grille recouverte de papier absorbant et procéder de la même façon, jusqu'à épuisement des blancs.
- Dans un ramequin ou une coupelle, verser un peu de crème anglaise et y placer 2 ou 3 boules de blancs en neige. Arroser de caramel liquide et parsemer d'amandes effilées grillées.
- Mettre au frais au moins 4 heures et déguster.

