



## **OEUFS À LA NEIGE**

**Pour 4 personnes :**

**1/2 litre de crème anglaise - 4 blancs d'oeufs ou 120g - 60g  
sucre en poudre - QS huile de pépins de raisin -**

**Préchauffer le four à 180° (th.6).**

**Fouetter les blancs en incorporant le sucre petit à petit. Verser la  
préparation dans une poche. Graisser des moules 1/2 sphères  
(12) avec de l'huile de pépins de raisin passée avec un papier  
absorbant. Remplir chaque 1/2 sphère de blancs en neige. Râcler  
le surplus sur le dessus à l'aide d'une spatule métallique.**

**Enfourner et cuire 3 minutes. Sortir du four, laisser tiédir,  
démouler délicatement en s'aidant avec une cuillère à soupe si  
besoin est. Les poser dans la crème anglaise.**

**Faire un caramel à sec avec 150g sucre en poudre et 3 gouttes de  
citron jusqu'à ce qu'il soit blond foncé.**

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr