



OEUF A LA NEIGE

Pour 4 personnes :

Crème anglaise (à faire la veille) : 1/2 litre de lait entier (cru si vous trouvez) - 6 jaunes d'oeufs - 1 càs d'extrait de vanille - 100g sucre en poudre -

Dans la cuve du robot muni du fouet fouetter les jaunes d'oeufs, le sucre et l'extrait de vanille jusqu'à blanchiment. Bouillir le lait dans une casserole. Verser tout en fouettant sur les jaunes. Reverser dans la casserole et cuire tout en remuant jusqu'à 83°. Retirer du feu. Verser dans le bol du robot. Réserver, remuer de temps en temps jusqu'à complet refroidissement. Verser dans une bouteille et entreposer au réfrigérateur.

Blancs en neige (peuvent être préparés à l'avance, 2h00 et entreposés au réfrigérateur) : 5 blancs d'oeufs - 60g sucre en poudre -

Dans le bol du robot muni du fouet verser les blancs avec le sucre. Fouetter jusqu'à ce qu'ils soient fermes et brillants. Remplir des pots en plastique à l'aide d'une poche au bout coupé aux ciseaux. Personnellement j'ai pris des moules pyramidaux (4 de 7cms de hauteur + 2 de 5,5cms de hauteur). Egaliser la surface à la spatule. Cuire au M.O. à pleine puissance (900W) durant 40 secondes. Les laisser tiédir, les démouler (pour faire plus facilement j'ai passé une spatule en inox le long des parois) et les laisser refroidir.

Service : déposer un oeuf à la neige dans chaque récipient, verser de la crème anglaise, arroser de sirop d'érable (facultatif) et saupoudrer de noix de pécan torréfiées (10 minutes à 150°) et réduites en poudre.