

Cornue Limousine

Ingrédients:

5 œufs
60g de sucre
200 gr de beurre
500 gr de farine
20 gr de levure de boulanger fraîche
1 cc de sel
1 cs de lait

Mettez la farine dans un saladier et ajoutez le sel, les œufs, le sucre, la levure délayée dans le lait. Mélangez et travaillez pendant environ 10 minutes. Ajoutez le beurre ramolli à cette pâte et pétrissez bien. Déposez dans le saladier fariné en disposant un linge humide sur le récipient. Faites lever environ 2 heures pour que la pâte lève et ensuite faites reposer la pâte au frigo recouverte d'un film alimentaire. Le lendemain faites un gros boudin avec la pâte et coupez le aux 2/3 pour faire un grand Y. Laissez lever pour que la cornue double de volume. Dorez avec un peu de jaune d'œuf ou de lait, mettez au four préalablement chauffé pendant 25 minutes à 170°.

Œufs à la neige (ou Iles Flottantes)

Ingrédients :

1 l de lait
5 œufs
120g de sucre + 60g
1 CS de maïzena
1 gousse de vanille

Faites bouillir le lait avec la gousse de vanille grattée. Dans un saladier, mélangez les jaunes d'œufs avec le sucre et faites blanchir le mélange. Ajoutez la maïzena et mélangez. Ajoutez petit à petit le lait chaud. Remettez l'ensemble dans une casserole et faites épaissir la crème (si vous avez un thermomètre, faites chauffer la crème à 85°). Transvasez dans un saladier et laissez refroidir avant de la mettre au frigo.

Montez les blancs en neige avec le sucre. Remplissez un petit tupperware ou autre récipient en plastique et mettez à chauffer au micro-ondes environ 15-20s (selon la puissance de votre micro-ondes). Démoulez sur la crème anglaise. Nappez de caramel (pour ma part j'ai mis du caramel fait avec des carambars : faites chauffer 20cl de crème liquide et déposez-y 12 carambars au caramel. Faites les dissoudre et réservez dans un bocal au frigo).