

ILE FLOTTANTE AU CAFE

- **Type de plat** : Dessert
- **Difficulté** : Facile
- **Coût de la recette** : Bon marché
- **Temps de préparation** : 45 min
- **Temps de cuisson** : 10 min
- **Temps de repos** : 4 heures
- **Calories** : Elevé
- **Pays** : France



Ingrédients pour 8 personnes

Pour l'appareil à bombe

- 100 gr de jaune d'œuf
- 175 gr de sucre
- 400 gr de crème
- 300 gr de mascarpone
- 30 gr d'Amaretto
- 10 gr de gélatine
- 50 gr d'eau

Pour le granité café

- ½ litre de café fort
- 50 gr de sucre
- 8 gr de gélatine
- 40 gr d'eau

Pour les deux sphères

- 300 gr de blanc d'œuf
- 100 gr de sucre

Etapes de préparation

1. Réalisation du granité :

Ajouter au café la gélatine ramollie et essorée et le sucre. Versez ensuite ce mélange dans un récipient que vous laisserez reposer au congélateur pendant quelques heures, en prenant soin de le mélanger toutes les 15 minutes de façon à éviter la formation de gros morceaux de glace.

2. Réalisation de la pâte à bombe :

Mettre les jaunes d'œuf et le sucre dans un cul de poule. Fouetter l'appareil dans un bain marie jusqu'à obtention d'une consistance mousseuse. Ajouter la gélatine ramollie dans l'eau et essorée. Faire refroidir en continuant à fouetter.

Mélanger l'Amaretto au mascarpone. Fouetter la crème en Chantilly. Incorporer délicatement le mascarpone et la crème à l'appareil à jaune d'œuf.

Mouler la crème dans des ramequins Mettre au frais.

3. Réalisation de l'appareil à île flottante :

Monter les blancs en neige avec le sucre. Les mettre dans un moule ½ sphérique en silicone légèrement huilée et cuire au four à 180°C pendant 3 minutes. Refroidir.

Démouler les blancs d'œufs. A l'aide d'une cuillère, creuser les blancs cuits comme pour faire un récipient. Remplir le creux avec le granité au café et les coller deux par deux avec le blanc d'œuf et le sucre mélangés.

4. Dressage :

Démouler l'appareil à bombe. Le couper en deux dans l'épaisseur, le disposer au centre d'une assiette, poser dessus le blanc d'œuf farci et décorer avec des zestes d'orange.

5. Astuce de chef

On peut servir une salade d'oranges autour.

