

ILE VANILLE MENTHE

- **Type de plat** : Dessert
- **Difficulté** : Facile
- **Coût de la recette** : Bon marché
- **Temps de préparation** : 15 min
- **Temps de cuisson** : 15 min
- **Calories** : Elevé
- **Pays** : France



Ingrédients pour 8 personnes

Oufs à la neige :

- 220 g de blancs d'œuf (environ 7)
- 110 g de sucre
- QS Beurre clarifié

Crème anglaise vanille menthe :

- 300 g de crème épaisse
- 700 g de lait entier
- 2 gousses de vanille fendues et grattées
- 80 g de sucre (40 + 40)
- 200 g de jaunes d'œufs (soit 10)
- 8 gouttes d'essence de menthe poivrées

Etapes de préparation

1. Ouf à la neige

Dans un batteur, monter les blancs d'œufs avec 1/3 du sucre, en vitesse moyenne, puis les serrer avec le sucre restant et l'essence de menthe. Dresser dans des empreintes flexipan de taille identique au verre de service, lustre au beurre clarifié et cuire dans au four à 85°, pendant 12 minutes environ.

2. Crème anglaise vanille menthe

Chauffer la crème avec le lait, la vanille et 40 g de sucre, verser sur les jaunes blanchis avec le sucre restant, ajouter l'essence de menthe poivrée, verser dans un sac de cuisson sous vide, cuire au bain marie à 75°, pendant 1 heure. Agiter la poche, refroidir à 3°, réserver au froid à 3° ou surgeler en cellule et réserver à (-18°).

3. Finition et présentation

Dans un verre, verser de la crème anglaise vanille menthe, poser dessus un œuf à la neige.

