

## ŒUF A LA NEIGE

- **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

- 1 litre de lait
- 2 gousses de vanille
- 8 œufs
- 350 g de sucre
- sel

### Pour le caramel :

- 75 g de sucre
- 1 càs d'eau

## Etales de préparation

1. Préparer la crème anglaise. Fendre les gousses de vanille en deux. Les chauffer avec le lait. Dès que le lait commence à bouillir, le retirer du feu. Sortir les gousses de vanille. Battre 5 minutes les 8 jaunes d'œufs et 150 g de sucre. Verser doucement le lait encore chaud en fouettant. Réchauffer le tout à feu doux en remuant. Dès que la mousse disparaît de la surface, retirer du feu.
2. Pour la neige : fouetter fermement les 8 blancs d'œufs en neige en y ajoutant une pincée de sel. Une fois que la neige est ferme, verser 140 g de sucre. Fouetter 1 minute. Dans une sauteuse, verser 5 cm d'eau. Faire frémir l'eau. Poser des boules de neige dans l'eau (attention, éviter que les boules se touchent ! Faire cuire 2 minutes, les retourner. Les laisser encore 1 minute. Les ôter puis les égoutter délicatement. Ou autre méthode mettre dans des moules silicone demie sphère et passer au micro-ondes 20s.
3. Le caramel : le préparer juste avant de servir. Chauffer 75 g de sucre avec 1 c. À soupe d'eau. Laisser dorer le caramel. Poser alors la casserole sur une surface froide.
4. Pour finir
5. Déposer la neige sur la crème anglaise et faire couler le caramel en minces filets.

