



### ILES FLOTTANTES DE CHRISTOPHE MICHALAK



**Pour 6 personnes** : 80g de sucre semoule, 180g de blancs d'œufs, 400g de crème anglaise, 150g de fruits secs caramélisés.

Préchauffez le four à 180° chaleur tournante. Montez les blancs -que vous aurez ramenés à température ambiante pendant quelques heures- en ajoutant le sucre progressivement. A l'aide d'une poche à douille ou plus simplement à la cuillère dressez-les dans des moules en silicone en forme de demi-sphère de 8cm de diamètre. Lissez le dessus à la spatule coudée. Enfournez pendant 3 minutes, laissez reposer quelques instants, démoulez et réservez au réfrigérateur.

**La finition** : Assemblez les demi sphères, roulez-les dans les éclats de fruits secs ou dans des noisettes torréfiées et concassées. Dressez dans une assiette creuse et versez la crème anglaise au moment de déguster.

**La crème anglaise** : faites une crème anglaise riche en jaunes sur le base d'un mélange lait frais et crème pour qu'elle soit onctueuse

**Les fruits caramélisés** : 200g de sucre, 50g d'eau, 400g de noisettes ou pistaches ou pécan, 20g de beurre, une pincée de **sel**.

Torréfiez les fruits secs 10 min environ à 150°. Dans un poêlon, idéalement en cuivre, faites cuire le sucre et l'eau à 115°. Ajoutez les fruits secs et caramélisez le tout en remuant à la spatule. Ajoutez le beurre et le sel sans cesser de remuer. Débarrassez sur une feuille de cuisson et laissez refroidir. Concassez légèrement et conservez dans une boîte en plastique hermétique

