



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

