

ÎLE FLOTTANTE TAHITI

CALCULÉE POUR 12 DESSERTS

BLANCS VANILLE DE TAHITI

| | |
|---|---------|
| Vanille gousse Tahiti NOROHY | 1/2 pce |
| Blancs d'œufs | 250 g |
| Sucre semoule..... | 150 g |

Gratter la vanille dans les blancs d'œufs, **ajouter** le reste de la gousse et **laisser infuser** pendant 12h minimum. **Filter** avec une passette. **Monter** les blancs en vitesse moyenne et **ajouter** progressivement le sucre. À l'aide d'une grosse cuillère, **déposer** des boules de blanc d'œuf sur un tapis siliconé légèrement graissé et **cuire** 1 min à 180°C au four ventilé. **Réserver** au frais.

CARAMEL À SEC

| | |
|--------------------|-------|
| Sucre semoule..... | 200 g |
|--------------------|-------|

Déposer le sucre au fond d'une casserole et le **faire fondre** progressivement. **Laisser caraméliser** jusqu'à la couleur désirée.

CRÈME ANGLAISE DE BASE VANILLE

| | |
|---|---------|
| Crème UHT 35 %..... | 350 g |
| Lait entier UHT..... | 350 g |
| Jaunes d'œufs..... | 140 g |
| Sucre semoule..... | 110 g |
| Vanille gousse Tahiti NOROHY | 1/2 pce |

Gratter la gousse de vanille dans la crème et le lait, **porter** à ébullition et **laisser infuser** 20 minutes.

Filter avec une passette. **Verser** sur les jaunes d'œufs préalablement mélangés avec le sucre. **Cuire** le tout à 83°C sans arrêter de mélanger avec une spatule.

Refroidir rapidement et **réserver**.

MONTAGE

Verser 70 g de crème anglaise dans les verrines et **déposer** une goutte de blanc sur la crème anglaise.

Réaliser le caramel à sec. **Déposer** du caramel de manière irrégulière, **parmer** d'amandes torréfiées.

