

Ile flottante recette cookeo



Ingrédients

Pour la crème anglaise

4 jaunes d'œuf

80 g de sucre

500 ml lait entier

Arôme vanille

20 g de maïzena

Pour les blancs en neige

50 g de sucre poudre

4 blancs d'œuf

Caramel

Préparation

Séparez les blancs des jaunes d'œufs.

Ajoutez le sucre aux jaunes d'œufs.

Mode dorer

Versez le lait dans la cuve avec l'arôme vanille.

Ajoutez le mélange œufs sucre. Mélangez

Ajoutez ensuite la maïzena.

Dès que la préparation épaissit arrêtez la fonction dorer.

Réservez la préparation dans un saladier par exemple. Laissez refroidir à l'air libre puis au frigo.

Monter les blancs en neige ajoutez un peu de sucre quand ils sont fermes puis continuez de monter les blancs en neige.

Rincez votre cuve puis replacez la dans le cookeo puis versez 200 ml d'eau.

Ajoutez le panier vapeur.

Déposez dans un moule les blancs en neige.

Déposez le moule dans le panier vapeur

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 3 mn

Laissez refroidir à l'air libre quand la cuisson est terminée. Puis ajoutez les blancs en neige sur la crème anglaise et placez au frigo au moins 2 h avant dégustation.