

Îles flottantes caramel
Pour 4 assiettes



1. CRÈME ANGLAISE CARAMEL

1 L de lait entier
180 g de sucre
160 g de jaunes d'œufs
30 g de **Pâte Aromatique de Caramel Sébalcé**

Dans une casserole, verser le lait et la pâte de caramel puis porter à ébullition. A l'aide d'un fouet, blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre. Tout en remuant, verser le lait bouillant sur le mélange précédent. Remettre le tout dans la casserole puis cuire à la nappe. Refroidir à 4°C.

2. ILES

300 g de blancs d'œufs pasteurisés
300 g de sucre glace

Monter les blancs avec le sucre glace puis réaliser des îles moulées dans une louche de taille adaptée. Cuire au micro-ondes pendant environ 30 sec à pleine puissance.

3. **MONTAGE ET FINITION**

Au moment du service, verser de la crème anglaise dans une assiette creuse puis déposer dessus une île. Décorer de **sauce caramel Alsa** puis parsemer d'amandes effilées grillées