

RECETTE CUISINE des GONES

DELICE LYONNAIS

îles flottantes à la praline

Par Loïc Boyer, Le Musée



Ingrédient : pour 4 personnes

12 œufs (12 blancs, 8 jaunes)
200 g de praline
280 g de sucre
½ gousse de vanille
1 l de lait
une pincée de sel

recette :

Monter les blancs de 12 œufs en neige avec une pincée de sel

(réserver 8 jaunes pour la crème anglaise).

Incorporer 100 g de sucre et les pralines et mettre au bain-marie

pendant 40 min thermostat 5

Laisser refroidir pour démouler.

Pendant ce temps, faire une crème anglaise.

Pour la crème anglaise, couper en deux la gousse de vanille, la râcler à l'intérieur, la mélanger avec 1 l de lait et porter à ébullition

Blanchir 8 jaunes d'œuf avec 180 g de sucre.

Verser la moitié du lait bouillant sur les jaunes d'œuf et mélanger.

Verser ce mélange sur le reste du lait dans la casserole et faire cuire 8 min environ.

Laisser refroidir avant de servir.



Bon Appétit