

# Île flottante, crème à l'ail et chorizo

Cette recette originale est inspirée de la recette "île flottante salée" toute en finesse du chef Pierre Augé, gagnant de l'émission Top Chef en 2014 ("La petite maison de Pierre" à Béziers).

Facile à réaliser, elle est une entrée Top Chef qui étonnera et ravira vos invités!



Île flottante, crème à l'ail et chorizo

## Matériel

- une spatule coudée pour servir les parts d'île flottante sans les casser car elles sont assez fragiles



U-Taste Spatule Patisserie Lot de 3 Set Spatules Coudées  
Spatule à Glaçage en Acier Inoxydable Spatule Gâteau  
Pâtisserie Palette Ustensiles Cuisine - Noir

## **Ingrédients pour 4 personnes**

Pour l'île flottante

- 120 g de blanc d'œuf
- 1 g de sel fin
- 6 g de sucre semoule
- 6 tranches fines de chorizo

Pour la crème

- une tête d'ail (environ 100 g de gousse d'ail épluchées)
- 60 cl de lait demi écrémé
- 15 cl de crème liquide entière
- deux branches de thym frais

- Copeaux de palette ibérique (ou d'un excellent jambon cru ou de chorizo...)
- 50 g de noisettes émondées entières
- 1 g de fleur de sel
- des petites pousses de plantes (le chef utilise de l'oseille veinée)

## Préparation

- Déposez les tranches de chorizo sur une surface antiadhésive et passez au four à 190° pendant 10 minutes. Retournez-les à mi-cuisson. A la sortie du four laissez-les refroidir: les tranches revenues à température ambiante doivent être sèches et très friables. Sinon remettez-les encore un peu au four. Réservez.



Déposez les tranches de chorizo sur une surface antiadhésive et passez au four à 190° pendant 10 minutes

- Torréfiez les 50 g de noisettes émondées entières au four à 160° pendant environ 8 minutes. Puis mixez-les à chaud avec 1 g de fleur de sel. Vous obtenez un praliné: réservez.



ile flottante, chorizo et ail

- Pour la crème: ouvrez la tête d'ail et épluchez toutes les gousses.



Coupez la gousse d'ail en 4 et au besoin dégermez-la

- Versez le lait, la crème, le thym et les gousses d'ail épluchées dans une casserole et cuire à feu très doux pendant environ 30 minutes: les gousses d'ail doivent être très tendres. Mixez le tout et rectifiez l'assaisonnement.



Versez le lait, la crème, le thym et les gousses d'ail épluchées dans une casserole

- Pour l'île flottante: montez les blancs d'œufs avec le sel fin et le sucre.



île flottante, chorizo et ail

- Versez les blancs montés dans un récipient préalablement beurré de 16 x 16 x 5 cm, saupoudrez de chorizo séché et émietté. Cuire environ 12 minutes à 110° dans une four chaleur tournante.



île flottante, chorizo et ail

## Dressage

- A l'aide d'un fin couteau détachez les côtés de l'île flottante en passant le couteau sur les bords puis découpez l'île flottante en 4 gros cubes. Pour servir les parts de blancs d'œuf sans les casser utilisez une spatule coudée pour les soulever. Déposez une cuillerée à café de praliné au fond d'une assiette creuse puis recouvrez avec une part d'île flottante. Disposez quelques copeaux de jambon , des petites noisettes grillées et les petites pousses d'oseille. Versez la crème à l'ail tout autour.



île flottante, chorizo et ail



île flottante, chorizo et ail