Île flottante, caramel beurre salé

Aujourd'hui, je suis encore inspirée par l'émission « Le meilleur pâtissier » avec Mercotte et Cyril Lignac.

La semaine prochaine, les candidats seront confrontés à l'Ile flottante et le gâteau » Feuille d'Automne », mes deux desserts préférés…Donc exceptionnellement cette semaine, je vous livre ces deux recettes et surtout je vais vous proposer des astuces de préparation et des présentations originales pour ces deux desserts classiques.

L'île flottante est un dessert que j'adorais étant enfant: ma mère en faisait une absolument délicieuse… C'est malheureusement un dessert qui est un peu oublié à notre époque et c'est bien dommage car il est hyper gourmand. La recette de base voulait que l'on poche les œufs en neige dans du lait chaud, ce qui prend du temps: je vous propose donc une méthode beaucoup plus simple et rapide grâce aux progrès de la technique en utilisant des moules en silicone. Cela vous permettra de varier le plaisir des formes en fonction de vos envies.

Île flottante

Et pour les gourmands retrouvez les autres recettes de l'émission « Le Meilleur Pâtissier » 2015 en cliquant sur leur

nom:

- Le plus féerique des desserts glacés de Noël: L'Etoile scintillante
- Saint Honoré au chocolat: revisite de la tradition
- Le Baklava, le sultan des gâteaux
- Le Krantz cake
- La Feuille d'automne
- Tarte bourdaloue à l'ananas
- Brandy Snaps, des petits croquants au goût si Britsh

Matériel:

- une moule à charlotte en silicone; mais vous pouvez utiliser la forme que vous désirez. Pour les îles flottantes individuelles, j'aime utiliser des petits moules à kouglof car ils présentent un creux au milieu du dôme dans lequel je peux verser ma sauce caramel beurre salé.

Ingrédients (pour 6 à 8 personnes)

<u>Pour la crème anglaise:</u>

- 6 jaunes d'œuf
- 60 grammes de sucre
- 6 dl de lait entier
- une gousse de vanille de bonne qualité (choisissez la bien grasse et brillante)

Les proportions de la crème anglaise sont assez facile à

retenir. Si vous désirez en faire une plus grosse quantité retenez qu'il faut compter pour chaque dl de lait (donc environ 1 dl de crème anglaise) un jaune d'œuf et 10 grammes de sucre. Donc si vous désirez par exemple 1/2 litre de crème anglaise il vous faudra 5 dl de lait, 5 jaunes et 50 grammes de sucre… Facile à retenir comme proportions! J'utilise une gousse de vanille par 1/2 litre de crème anglaise.

Pour les oeufs en neige:

- 6 blancs d'œuf
- 70 g de sucre
- un peu de beurre ou de l'huile (pour graisser le moule: j'utilise de l'huile de cuisson en spray que vous pouvez trouver au supermarché rayon pâtisserie ou huiles)

Pour la garniture:

- 80 g d'amandes effilées

Pour le caramel beurre salé:

- 90 g de sucre en poudre
- 30 cl de crème liquide entière
- 100 g de beurre salé

Préparation:

- Faites revenir les amandes à sec quelques minutes dans une poêle en remuant. Surveillez bien pour éviter qu'elles ne brûlent. Réservez.

amandes grillées

- Clarifier les 6 œufs (séparez les blancs des jaunes). Les jaunes serviront pour la crème en anglaise et les blancs pour l’île flottante.

Séparez les blancs des jaunes.

Pour la crème anglaise:

- Ouvrez la gousse de vanille en deux et à l’aide d’un petit couteau grattez en les petites graines.

- Faire chauffer le lait avec la gousse et les graines de vanille.

- Dans un récipient, versez le sucre et les jaunes d’œuf.

- Battez les jaunes d’œufs et le sucre : le mélange doit

blanchir. Vous devez voir une différence de couleur avant et après: le mélange devient plus clair.

- Versez progressivement le lait chaud mais pas bouillant sur le mélange jaunes d'œuf/sucre tout en fouettant avec le mixeur.

v

- Versez le mélange dans une casserole et faites chauffer à feu très doux en tournant en permanence. Si vous avez

un thermomètre de cuisson, ne dépassez pas la température de 82°. La crème est prête lorsque vous pouvez faire un trace sur la spatule avec votre doigt et qu'en penchant la spatule la crème ne vient pas recouvrir la trace que vous avez fait.

ASTUCE!

Si malgré tout vos efforts vous avez trop fait cuire votre crème et que de petits grains d'œuf coagulés sont apparus… Pas de panique, il existe un moyen très simple de rattraper cette catastrophe: il suffit de mixer votre crème dans un blender ou à l'aide d'un mixeur plongeant: elle redeviendra toute lisse.

Mixer la crème avec un mixeur plongeant

Pour le caramel beurre salé

- Chauffez la crème au micro onde: elle doit être tiède.

Chauffez la crème au micro onde

- Versez le sucre dans une casserole et faites chauffer. Le caramel commence par mousser puis il va prendre une belle couleur dorée.

Le caramel mousse

- Retirez-le du feu et ajoutez alors la crème **tiède** puis le beurre toujours en mélangeant. Versez le tout dans un pot que vous pouvez fermer. Si vous en avez trop pour la recette vous pourrez le conserver au frais.

Ajoutez la crème tiéde

<u>Pour les blancs en neige:</u>

- Montez les œufs en neige au batteur électrique. Ils ne doivent pas être cassants mais avoir la texture d’une mousse à raser. En fin de montage incorporez le sucre: les blancs doivent être bien brillants, nuageux mais pas cassants.

Montez les blancs d’oeuf en neige

- Huilez ou beurez avec du beurre fondu généreusement l’intérieur du moule à charlotte avec un pinceau ou utilisez le spray d’huile. Passez en bien partout et en particulier sur le haut au niveau de la découpe en alvéoles.

Huilez les moules

- Moulez les œufs en neige dans le moule à charlotte en les tassant bien et lissez le dessus à l’aide d’une spatule.

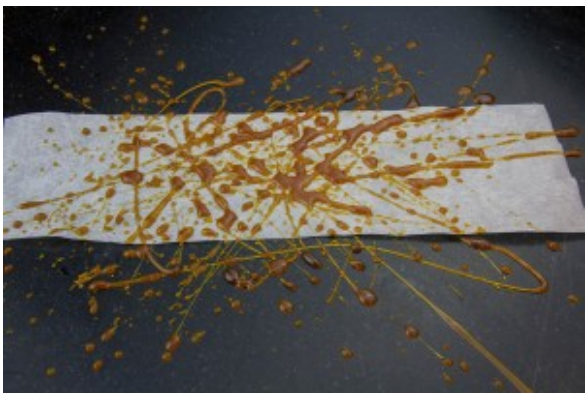
Remplir les moules

- Enfournez au bain marie 10 mn à 120°. Et voilà le résultat! Certains cuisent les œufs au micro onde: je ne privilégie pas cette méthode car je trouve que les œufs perdent un partie de leur légèreté et cela donne une sensation un peu caoutchouteuse en bouche.

A la sortie du four…

Décoration en caramel

- Si vous désirez faire une décoration en caramel refaites du caramel et à l’aide d’une fourchette faites des dessins sur une feuille de papier cuisson.



Faites une décoration en caramel

- Puis si vous voulez lui donner une forme en arrondie déposez la bande de papier sur une surface arrondie et laissez prendre avant démouler délicatement.

Laissez prendre avant démouler délicatement

Dressage:

- Versez **<u>un peu</u>** de crème anglaise dans un beau plat creux et lissez la dans le fond du plat: cela vous permettra de recentrer votre île flottante dans le plat sinon elle va coller au fond du plat; et si vous mettez trop de crème vous risquez d'en mettre partout au moment du démoulage. Choisissez un plat dont le diamètre est plus grand que celui de votre moule à charlotte. Démoulez l'île flottante au dessus de la crème. Centrez-la au milieu du plat.

- Puis versez encore un peu de crème anglaise autour de l’île flottante. Gardez le reste au frais dans une saucière.
- Chauffez légèrement le caramel beurre salé pour le rendre plus liquide (si vous l’avez entreposé au frais, il aura figé). Creusez le dessus du dôme d’œufs en neige et versez le caramel beurre salé dans ce creux. Décorez avec la tuile de caramel. Saupoudrez d’amandes effilées grillées.

Île flottante

- Versez le restant de la crème anglaise et du caramel beurre salé dans deux sauciers que vous proposerez à part aux gourmands qui en voudrons certainement plus!

Et voici mon île flottante amande grillées et caramel beurre

salé (version familiale ou individuelle) qui remporte toujours un vif succès et des « HO! » de convoitise quand je l'amène à table!

Île flottante

Île flottante

Île flottante, amande grillées et caramel beurre

salé, version individuelle