

Oufs à la neige



Ingrédients (pour 3 personnes) :

Pour la crème :

- 20 g de sucre
- 20 g de sucre vanillé
- 2 jaunes d'œuf
- 5 g de Maizena
- 300 ml de lait

Pour la neige :

- 2 blancs d'œuf
- 20 g de sucre glace

Préparation :

Dans un shaker, mettre le sucre, le sucre vanillé, la maizena, les jaunes d'œuf et 50 ml de lait. Fermer et bien secouer.

Dans une casserole, faire chauffer à feu doux 250 ml de lait. Quand le lait est chaud, y verser la préparation du shaker et fouetter régulièrement jusqu'à ce que la crème épaississe.

Verser la crème dans un plat.

Battre les blancs d'œuf en neige. Y verser le sucre glace et continuer à battre jusqu'à ce qu'ils soient bien fermes. Former des quenelles de blancs (avec deux cuillères à soupe) et les déposer dans une assiette.

Faire cuire les blancs au micro-ondes (une minute à 600 W).

Déposer les blancs sur la crème et laisser refroidir.

Au dernier moment, préparer un caramel en faisant caraméliser un peu de sucre et une goutte d'eau au fond d'une casserole.

Verser le caramel sur les œufs à la neige et déguster.