



île flottante à la pistache

Ingredients

Crème pistache

4 jaunes d'oeuf

50g de sucre

300g de lait

50g de purée de pistache

Les îles

3 blancs d'oeufs

40g de sucre

des pistaches hâchées

Crème pistache

>>> Pour 4 personnes <<<

Faire chauffer le lait

Mélanger ensemble les jaunes d'oeufs et le sucre

Verser une partie du lait chaud dessus et mélanger

Remettre le tout à chauffer en mélangeant, jusqu'à ce que la préparation épaississe légèrement

Hors du feu, incorporer la purée de pistache

Filmer au contact et mettre au frais

Les îles

Fouetter les blancs en neige avec le sucre

Lorsque les blancs sont bien fermes, les faire cuire dans des moules demi sphères ou sans moule

--> au micro onde : 40 secondes puissance max

--> au four : préchauffé à 180°C faire cuire 4 minutes

Laisser refroidir

Verser la crème pistache dans les coupes, déposer les îles et déposer des pistaches hâchées