

Îles flottantes pistaches caramélisées, crème anglaise au safran |

Recette pour 12 tapas

Description

Voici une recette de crème anglaise de base parfumé au safran, meringue française, dessert simple très apprécié lors de notre séjour au Portugal

L'astuce du chef

C'est la recette de base d'une crème anglaise. Soyez attentif à la cuisson afin obtenir une texture onctueuse.

Suivant la qualité du safran, vous en ajouterez plus ou moins.

Avec le même procédé, vous pouvez utiliser des noisettes à la place des pistaches.

Ingrédients

Pour la crème anglaise

- 750 Ml Lait
- 8 Unité(s) Jaune d'œuf
- 150 Gr Sucre
- 4 Unité(s) Pistil de safran

Meringue française

- 125 Ml Blanc(s) d'œuf(s)
- 125 Ml Sucre
- 125 Gr Sucre glacé

Pistaches caramélisées

- 0.25 Tasse(s) Pistaches
- 2 Cuil. à soupe Sucre glacé

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

Préparation

Dans une casserole, portez le lait à ébullition avec le pistil de safran.

Dans un bol, fouettez les jaunes d'oeufs et le sucre jusqu'à blanchiment.

En fouettant, incorporez petit à petit le lait bouillant. reversez le tout dans la casserole puis cuire à feu doux en remuant constamment à la cuillère de bois jusqu'à ce que le mélange nappe le dos de la cuillère (86°C).

Si vous souhaitez vous débarrasser des pistils, passez la crème dans un chinois étamine.

Réfrigérer rapidement sur de la glace.

Îles flottantes

Monter les blancs d'oeufs jusqu'à l'obtention de pics mous. Ajoutez graduellement le sucre et

continuez à mixer jusqu'à l'obtention d'une meringue brillante et ferme. À la spatule, ajoutez le sucre glace en pliant. À l'aide d'une poche à pâtisserie ou avec une cuillère, remplir de meringue les ramequins beurrés et cuire au micro-onde, 30 secondes à 1 minute suivant la puissance.

Dès qu'ils commenceront à se fendre au centre, c'est cuit.

Pistaches caramélisées

Dans une poêle moyennement chaude, faites rouler les pistaches, ajoutez-y petit à petit le sucre glace. Ce dernier va se dissoudre et caraméliser les pistaches, attention à la caramélisation, restez en contrôle du feu.

Une fois refroidit, les écraser légèrement sous le fond d'une casserole.

Parsemez sur les îles flottantes avant de servir

Bon appétit!