

Îles flottantes with pistachio, salted butter caramel, puffed rice |

Recipe for 12 tapas

Description

Here's a classic recipe for floating island. There is a duo of crème anglaise and meringue. The whole is accompanied by a salted butter caramel and puffed rice.

Note

Here is the recipe for a crème anglaise. Keep an eye on your cooking cream to get a smooth texture. The cream should coat the back of a wooden spoon.

Ingredients

For the crème anglaise

- 750 Ml Milk
- 4 Unit(s) Egg yolk
- 100 Gr Sugar
- 0.50 Clove(s) Madagascar vanilla
- 2 Tbsp Pistachio paste
- Butter

For the meringue

- 150 Gr Egg white
- 125 Gr Sugar
- 100 Gr Icing sugar
- Butter

For the pistachio nougatine

- 150 Gr Sugar
- 50 Gr Butter
- 150 Ml 35% cooking cream
- Butter

Finishing

- 400 Ml Rice crispies
- Butter

Preparation

- Preparation time **30 mins**
- Preheat your **Vapeur** at **212 F°**

Preparation for the crème anglaise

In a saucepan, heat milk. In a large bowl, whisk the egg yolks, sugar and vanilla until the mixture whitens. Stir hot milk gradually, whisking. Return to saucepan and cook over low heat, stirring constantly with a wooden spoon until the mixture coats the back of the spoon. Refrigerate.

Preparation for the meringue

Beat the egg whites until soft peaks form. Gradually add sugar and continue to mix until a bright and firm meringue. With the spatula, add the icing sugar folding.

Using a pastry bag or a spoon, fill meringue buttered ramekins et cuire au four micro-ondes, 30 secondes ou 1 minute suivant la grosseur.

Dès que la meringue commence à se fendre, elle est cuite. Démoulez les îles flottantes sur un linge propre et gardez-les au frigo.

Caramel au beurre salé

In a saucepan, heat the sugar until it reaches a golden color. Ajoutez le beurre et mélangez. Ajoutez la crème chaude, fouettez et portez à ébullition environ 2 minutes jusqu'à ce que la préparation soit lisse et homogène. Idéalement, passez la sauce dans un chinois.

To serve

Dans une coupe à dessert, versez la crème anglaise. Déposez les îles refroidies et bien éponnées, arrosez de caramel au beurre salé, ajoutez le riz soufflé sur le top.

Bon appétit!