

Ile flottante à la crème anglaise caramel au beurre salé



Dessert **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 15 mn

Repos : 2 h

Cuisson : 15 mn

Revisitez l'île flottante avec une crème anglaise caramel au beurre salé. Une savoureuse recette "prête à l'emploi" qui apportera originalité à votre dessert !

Ingrédients

- 2 blancs d'oeufs
- 25 g de sucre glace
- 1 pincée de sel
- 1 brique de crème anglaise caramel beurre salé
- amandes effilées grillées

Préparation

- 1 Monter les blancs en neige ferme avec une pincée de sel, en ajoutant progressivement le sucre glace.
- 2 Former de petites îles et les déposer dans un moule en silicone. Faire cuire dans un four préchauffé à 120°C (th.4) pendant 15 minutes maximum. Bien surveiller !
- 3 Pour servir, répartir la crème anglaise au caramel au beurre salé dans des coupes individuelles. Déposer délicatement les oeufs en neige et parsemer le dessus d'amandes effilées grillées.
- 4 Suggestion : J'utilise des blancs d'oeufs que j'ai congelés. Grâce à cette crème prête à l'emploi, ce dessert est très vite réalisé et vous allez vous régaler !

Proposé par



La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

