

Oeufs à la neige cuits au micro-onde



Dessert **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 2 mn

Je dois vous avouer que ce jour-là, je devais faire un dessert mais je n'avais pas ni le courage ni l'inspiration et encore moins envie de passer un temps fou en cuisine étant donnée la chaleur !

Ingrédients

- 4 blancs d'oeufs
- 1 brique de crème anglaise

Préparation

- 1 Monter les blancs en neige bien fermes, dans un petit bol allant au micro-onde. Le remplir à ras bord.
- 2 Mettre la préparation au micro-onde (puissance moyenne, 2 minutes de cuisson).
- 3 Reposer ensuite les blancs sur une passoire.
- 4 Verser dans une assiette creuse la crème anglaise et mettre les blancs dessus.
- 5 J'ai arrosé le tout avec un peu de caramel (je n'avais pas d'amandes effilées).

Proposé par



coppamozzacity

Grande passionnée de cuisine , et collectionneuse dans l'ame j'aime découvrir et partager !!!!!

<http://coppamozzacity.blogduvillage.com>

Consulter son profil et ses recettes

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

