

Œufs à la neige



Réalisation

Difficulté : **Facile**

Préparation : **25 mn**

Cuisson : **15 mn**

Temps Total : **40 mn**

Ingrédients / pour 6 personnes

6 oeufs entiers

170 g de sucre semoule

2 sachets de sucre vanillé

1 l de lait

1 pincée de sel fin

Pour le caramel :

10 morceaux de sucre numéro 4

quelques gouttes d'eau

quelques gouttes de jus de citron

PRÉPARATION

Séparer les blancs des jaunes d'oeufs. Battre les blancs d'oeufs en neige très ferme avec la pincée de sel fin. Poudrer avec 50 g de sucre semoule et battre à nouveau.

2

Faire chauffer le lait dans une grande casserole. A l'aide de deux cuillères à soupe, former une boule de blanc d'oeuf et la faire glisser dans le lait frémissant. La retourner au bout de 15 secondes et faire pocher l'autre côté pendant 10 secondes à peine. Renouveler l'opération jusqu'à épuisement des blancs d'oeufs.

3

Egoutter les boules de blanc d'oeuf puis les mettre dans une passoire sans les superposer.

4

Filtrer le lait. Dans une terrine, fouetter les jaunes d'oeufs avec 120 g de sucre semoule et le sucre vanillé. Lorsque le mélange est mousseux, verser le lait chaud en remuant sans arrêt. Transvaser dans une casserole et faire cuire sur feu doux sans cesser de remuer jusqu'à ce que la crème nappe la cuillère (elle ne doit surtout pas bouillir).

5

Verser la crème dans un grand saladier ou une grande coupe ou terrine. Disposer les boules de blancs en neige sur le dessus. Réserver.

Pour finir

Préparer un caramel blond avec les morceaux de sucre, quelques gouttes d'eau et de jus de citron. Verser sur les oeufs à la neige. Réserver au réfrigérateur.

Idées de présentation

