

Œufs à la neige aux pralines roses



Ingrédients pour 6 personnes :

Pour la crème anglaise :

1 litre de lait, 150g de sucre, 8 jaunes d'œufs

Pour les blancs :

200g de blancs d'œufs, 80g de sucre

Pour le caramel pralines :

50g de sucre, 30g d'eau, 150g d'eau, 100g de pralines roses

La crème :

Faire bouillir le lait. Fouetter les jaunes d'œuf et le sucre. Ajouter au lait bouillant et cuire à la nappé c'est-à-dire que la crème doit épaissir légèrement jusqu'à une consistance nappante (surtout sans faire bouillir). Laisser refroidir.

Le caramel :

Cuire le sucre avec 30g d'eau jusqu'à obtenir un caramel foncé.

Déglacer avec les 150g d'eau et ajouter les pralines. Laisser fondre à feu doux.

Réserver à température ambiante.

Les blancs d'œufs :

Monter les blancs d'œufs en neige et les serrer en ajoutant le sucre en plusieurs fois.

Sur une plaque à pâtisserie, déposer 6 tas de blancs en neige en utilisant un emporte pièce de 8cm de diamètre.

Cuire au four 10mn à 110 degrés

Dressage :

Répartir la crème anglaise dans des bols, poser dessus un blanc cuit puis napper de caramel pralines