

TRISTAN ROUSSELOT

ÎLE FLOTTANTE

Ingrédients

CRÈME ANGLAISE À LA VANILLE
353 g Lait entier, UHT
88 g Crème liquide 35% M.G.
2 Gousses de vanille Bourbon Madagascar - Prova Gourmet
71 g Sucre semoule
88 g Jaune d'œuf

MERINGUE ÎLE FLOTTANTE
354 g Blanc d'œuf
142 g Sucre semoule
4 g Sel fin
50 g Sucre glace

DÉCOR
100 g Amande effilée
200 g Sirop à 30
50 g Perles de vanille Bourbon Madagascar - Prova Gourmet

Préparation

CRÈME ANGLAISE À LA VANILLE
Dans une casserole, faire chauffer le lait, la crème et les gousses de vanille fendues et grattées, filmer et laisser infuser une nuit.
Dans un bol, blanchir les jaunes d'œufs et le sucre semoule. Retirer les gousses de vanille et faire chauffer l'infusion.
Verser l'infusion sur le mélange blanchi et remettre dans la casserole, cuire à l'anglaise à
85 °C. Retirer du feu et laisser refroidir avant utilisation.

MERINGUE ÎLE FLOTTANTE
Dans une cuve de batteur muni d'un fouet, émulsionner les blancs et
le sel fin, en ajoutant progressivement le sucre semoule. Utiliser aussitôt la meringue et les façonner, en laissant un creux au milieu pour accueillir les perles plus tard dans le dressage. Saupoudrer de sucre glace 2 fois. Cuire la meringue à 160 °C pendant 3 minutes.

DÉCOR
Plonger les amandes effilées dans le sirop à 30 et laisser les amandes
se gorger de sirop. Déposer les amandes sur papier cuisson et cuire dans un four à 170 °C pendant 15 minutes pour les colorer.
Dans une assiette à fond creux verser une louche de crème anglaise, puis déposer la meringue, terminer en déposant au centre des perles de vanille, puis décorer avec les amandes caramélisées.

Les produits associés à cette recette



GOUSSES DE
VANILLE BOURBON
DE MADAGASCAR



À L'EXTRAIT DE VANILLE
BOURBON MADAGASCAR
Perles de vanille

PROVA GOURMET | 46 rue Colmet Lépinay | 93100 Montreuil - France | +33(0)1 48 18 17 20
gourmet@prova.fr | www.provagourmet.com