

# Ile flottante au caramel salé

**Pour 8 personnes** : 10 œufs (blancs et jaunes séparés) – 200g de sucre +100g pour la meringue – 1L de lait entier – 10cl de crème entière – 2 grosses gousses de vanille – sauce caramel

Dans une grande casserole anti-adhésive, faites chauffer votre lait et la crème, sans les faire bouillir avec les gousses de vanille ouvertes et grattées.

Pendant ce temps séparez vos blancs d'œufs et les jaunes dans des saladiers (grands) séparés. Réservez celui des blancs à température ambiante.

Versez sur les jaunes d'œufs les 200g de sucre. Fouettez jusqu'à ce que le mélange soit bien mousseux et blanchi. Ajoutez sans cesser de fouetter 2 grosses louches de lait vanillé chaud dessus. Fouettez. Reversez le mélange œufs/lait dans le lait sur le feu. Mélangez bien et baissez sur feu doux. Avec une spatule plate, tournez le mélange jusqu'à épaississement, jusqu'à ce que le mélange soit « nappant ».

Une fois épaissie, versez la crème via un tamis dans un plat de service et laissez-le refroidir avec un film alimentaire placé directement sur la crème (cela évite la formation de « peau »).

Ajoutez une pincée de sel aux blancs. A l'aide d'un batteur électrique, montez-les en neige. Quand le mélange commence à mousser, ajoutez le reste du sucre en pluie pour faire une meringue.

Couvrez le saladier de meringue d'un film alimentaire allant au micro-ondes. Cela doit être bien hermétique. Faites cuire 4x1min au micro-ondes votre meringue. Elle va gonflée. Laissez la ensuite refroidir et retirez le surplus d'eau de cuisson (dans le fond du saladier).

Dressage : Dans le grand plat de service, la crème est froide. Déposez votre dôme de meringue froide. Faites couler du caramel salé liquide maison. Et il ne reste plus qu'à servir !



