



Recette de
Moulinex

Îles flottantes

★ 4.3/5 - [378 Avis](#)

TEMPS TOTAL

30min



PRÉPARATION

10min



CUISSON

20min



REPOS

0min

Ingrédients

4 personnes

4 Œufs

35 g Sucre

35 g Sucre

30 cl Lait

1 càc Vanille liquide

Accessoires

Préparation

Etape 1 /10

Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Mettez les jaunes dans le bol du robot et réservez les blancs dans un récipient.



4 Œufs

Etape 2 /10

Dans le robot muni du batteur, ajoutez le sucre. Verrouillez le couvercle avec le bouchon et appuyez sur 'Start'.



35g Sucre



Batteur



Manual P



- °C



V6



30 sec

Etape 3 /10

Ajoutez le lait et la vanille. Verrouillez le couvercle avec le bouchon et appuyez sur 'Start'.



30cl Lait



1càc Vanille liquide



Batteur



Manual P



- °C



V6



1 min

Etape 4 /10

Appuyez de nouveau sur 'Start'.



Batteur



Dessert P



12 min



V4



85 °C

Etape 5 /10

Réservez la crème anglaise.

Etape 6 /10

Lavez et séchez le bol du robot.

Etape 7 /10

Dans le robot bien sec muni du batteur, mettez les blancs d'œuf et le sucre. Verrouillez le couvercle sans le bouchon et appuyez sur 'Start'.



35g Sucre



Batteur



Manual P



70 °C



V7



7 min

Etape 8 /10

Donnez la forme à vos blancs et égouttez-les sur du papier absorbant.

Etape 9 /10

Répartissez la crème dans des coupes et ajoutez les blancs en neige cuits.

Etape 10 /10

Servez frais.