



île flottante à la pistache

Ingredients

Crème pistache

4 jaunes d'oeuf

50g de sucre

300g de lait

50g de purée de pistache

Les îles

3 blancs d'oeufs

40g de sucre

des pistaches hâchées

Crème pistache

>>> Pour 4 personnes

Faire chauffer le lait

Mlanger ensemble les jaunes d'oeufs et le sucre

Verser une partie du lait chaud dessus et mlanger

Remettre le tout chauffer en mlangeant, jusqu' ce que la prparation paississe lgrement

Hors du feu, incorporer la pure de pistache

Filmer au contact et mettre au frais

Les îles

Fouetter les blancs en neige avec le sucre

Lorsque les blancs sont bien fermes, les faire cuire dans des moules demi sphres ou sans moule

--> au micro onde : 40 secondes puissance max

--> au four : prchauff 180C faire cuire 4 minutes

Laisser refroidir

Verser la crme pistache dans les coupes, dposer les îles et dposer des pistaches hches