Ile flottante
Pour !70 portions



1. ***CREME ANGLAISE***

   1/2 sachet(s) de préparation pour **Crème Anglaise parfum Vanille alsa Professionnel**
   5 L de lait 1/2 écrémé

   Dans une casserole, porter le lait à ébullition.
   Verser le lait bouillant dans la préparation pour Crème Anglaise alsa Professionnel et mélanger vivement avec un fouet pendant 1 minute.

   Réserver au frais et jusqu'à complet refroidissement.

2. ***ŒUFS EN NEIGE***

   1600 g de blanc d'œuf
   1200 g de sucre

   Au batteur, montée les blancs d'œufs en neige, rajouter le sucre en pluie. Une fois le mélange ferme former des quenelles disposer dans un bac gastronome et cuire au four vapeur à 80°C

pendant 3 minutes.

Réserver au frais.

Dans les ramequins verser la crème anglaise puis disposer les 2 quenelles de blancs d’œufs cuit. Napper de Sauce caramel alsa Professionnel et des amandes effilées torréfiées.