|  |  |
| --- | --- |
|

|  |
| --- |
| Oeufs à la neige |

 |
|

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Oeufs à la neige |   |

|  |  |
| --- | --- |
| **Préparation :** 40 mn**Cuisson :** 0 mn**Repos :** 0 mn**Temps total :** 40 mn**Difficulté :** Facile |  |

**Pour 8 personnes :**- 1 litre de lait- 2 gousses de vanille- 8 oeufs- 350 g de sucre- sel  |

 |
|

|  |
| --- |
|  |

 |
|

|  |
| --- |
| **La recette** |

 |
|

|  |  |
| --- | --- |
|  | **1/** Préparer la crème anglaise.Fendre les gousses de [vanille](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/208/vanille.shtml) en deux. Les chauffer avec le lait. Dès que le lait commence à bouillir, le retirer du feu. Sortir les gousses de [vanille](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/208/vanille.shtml).[Battre](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/10/battre.shtml) 5 minutes les 8 jaunes d'oeufs et 150 g de sucre.Verser doucement le lait encore chaud en fouettant.Réchauffer le tout à feu doux en remuant.Dès que la mousse disparaît de la surface, retirer du feu. |

 |
|

|  |  |
| --- | --- |
|  | **2/** Pour la neige :[Fouetter](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/67/fouetter.shtml) fermement les 8 blancs d'oeufs en neige en y ajoutant une pincée de sel. Une fois que la neige est ferme, verser 140 g de sucre. [Fouetter](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/67/fouetter.shtml) 1 minute.Dans une sauteuse, verser 5 cm d'eau. Faire [frémir](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/300085/fremir.shtml) l'eau.Poser des boules de neige dans l'eau (attention, éviter que les boules se touchent !)Faire cuire 2 minutes, les retourner. Les laisser encore 1 minute.Les ôter puis les égoutter délicatement. |

 |
|

|  |  |
| --- | --- |
|  | **3/** Le caramel :Le préparer juste avant de servir.Chauffer 75 g de sucre avec 1 c. à soupe d'eau. Laisser [dorer](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/41/dorer.shtml) le caramel. Poser alors la casserole sur une surface froide. |

 |
|

|  |  |
| --- | --- |
|  | **4/** Déposer la neige sur la crème anglaise et faire couler le caramel en minces filets. |

 |
|

|  |
| --- |
| **Pour finir ...** Il est possible de remplacer la vanille par des bâtons de réglisse. |

 |