|  |  |
| --- | --- |
| |  | | --- | | 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. | |