

Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les
recettes

Île flottante inversée aux truffes & noisettes



Imprimer



Commenter

Préparation: **45 min**

Ingrédients Pour 2 personnes

- 125 g de blanc d'œuf
- 30 g de sucre semoule
- 2 petites truffes fraîches de saison

Crème anglaise

- 125 g de crème de coco
- 125 g de lait d'amande bio
- 50 g de jaunes d'œuf

- 30 g de sucre de coco
- 50 g de noisettes entières bio

Crumble

- 40 g de farine de châtaigne
- 40 g de sucre de coco
- 40 g de poudre d'amande
- 40 g de beurre
- 10 g de cacao en poudre sans sucre
- 1 pincée de fleur de sel

1. Mettez la crème de coco et le lait d'amande à chauffer dans une casserole. Portez à ébullition. Mélangez les jaunes d'œuf avec le sucre. Ajoutez-les à la crème de coco et au lait d'amande.
2. Fouettez vivement jusqu'à l'obtention d'une texture onctueuse. Réservez.
3. À la fin de la cuisson, mixez quelques noisettes fraîches grossièrement grâce à un blender.
4. Montez les blancs d'œuf au batteur en incorporant le sucre en trois fois, au fur et à mesure ; ils doivent avoir une consistance de « bec d'oiseau ».
5. Remplissez un quart de la cuve du Vitaliseur d'eau et portez à ébullition.
6. Versez les blancs en neige dans deux cercles Inox 100 et placez sur le tamis du Vitaliseur (feu éteint) pour une dizaine de minutes.
7. Réservez au réfrigérateur et creusez l'intérieur avec un autre cercle en Inox plus petit.
8. Réalisez le crumble avec les ingrédients de la liste en les mélangeant au fouet, avec finition à la main. Placez le crumble dans l'un des compartiments du Trio Grand Chef du Vitaliseur. Placez sur le tamis du Vitaliseur et faites cuire pendant 5 minutes à découvert.
9. Dressez les îles flottantes dans deux assiettes creuses, versez la crème anglaise au milieu et finissez le dressage avec le crumble et les truffes râpées.

Idée de recette pour Noël du chef Jeremy Czaplicky

Vous allez aussi aimer ...

[Soufflés au chocolat](#)

[Flans de carottes nouvelles au pesto de fanes](#)

[Wok d'asperges au gingembre](#)

[Victoria sponge cake aux fraises](#)

[Mon compte](#)

[Recettes](#)

[Contact](#)

[CGV](#)

[Newsletter](#)

[+33 \(4\) 94 01 22 61](#)

[Mon compte](#)

[Recettes](#)

[Notre histoire](#)

[Contact](#)

[CGV](#)

[Newsletter](#)

[Facebook](#)

[Pinterest](#)

[Instagram](#)