

ILE FLOTTANTE A LA CHÂTAIGNE

Pour 2 personnes

Préparation : 10 min

Cuisson : 4 min



250 g de crème de marrons ou confiture de châtaignes + 1 cuillère à café pour la déco

20 cl de lait

1 gousse de vanille

1 blanc d'œuf

1 pincée de sel

eau ou lait pour la cuisson des œufs en neige

- 1 Amener le lait à ébullition avec les graines d'une gousse de vanille. Eteindre le feu et laisser infuser 5 min.
- 2 Ajouter ma crème de marrons ou la confiture de châtaigne et mélanger pour bien homogénéiser. Réserver au frais.
- 3 Battre le blanc d'œuf en neige ferme avec une pincée de sel. En prélever une cuillère à soupe et la faire pocher dans de l'eau ou du lait frémissant pendant 2 min de chaque côté. Faire de même pour l'autre quenelle. Les égoutter sur du papier absorbant.
- 4 Répartir le lait de châtaigne dans les 2 verrines, déposer dessus un œuf à la neige et garder au frais jusqu'au service.
- 5 Décorer d'une lichette de crème de marrons/confiture de châtaigne avant de déguster.