LA VOÛTE CHEZ LÉA

COORDONNÉES
11, place Antonin Gourju
69002 LYON
04 78 42 01 33

OUVERTURE
Du lundi au samedi midi et soir
Fermé le dimanche

Ⓜ BELLECOUR

GROUPES

www.lavoute-chezlea.com

ILE FLOTTANTE AUX PRALINES

FLOATING ISLAND WITH PRALINES CUSTARD AND APRICOT SAUCE

4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

Crème anglaise :
10 jaunes d'œuf - 1 gousse de vanille
250 g de sucre - 1 litre de lait

Ile flottante : 10 blancs d'œuf - 250 g de sucre
1 pincée de sel - 200 g de pralines concassées

Caramel : 200 g de sucre semoule - Un peu d'eau
100 g de pralines hachées

INGREDIENTS

Custard : *10 egg yolks-1 vanilla pod*
250 g caster sugar - 1 liter milk

Floating island : *10 egg whites - 250 g caster sugar*
Pinch of salt - 200 g roughly ground pralines

Caramel : *200 g caster sugar - A drop of water*
100 g mixed pralines

1. **L'île flottante :** monter les blancs en neige avec une pincée de sel, ajouter 100 g de sucre et bien les serrer. Incorporer les pralines. Mouler les blancs dans une grande tasse et les démouler dans du lait et eau chaude. Pocher 5 min sans ébullition.

   Floating island : *Whip the whites with a pinch of salt, then add 100 g caster sugar. Incorporate the pralines. Shape the white in a large cup and poach them in hot milk and water for 5'.*

2. **La crème anglaise :** faire bouillir le lait avec la vanille coupée en deux dans le sens de la longueur, laisser infuser hors du feu. Dans un saladier, mettre les jaunes et le sucre et blanchir le tout. Verser le lait chaud sur les jaunes et le sucre puis remettre sur le feu (surtout sans faire bouillir), remuer avec une spatule jusqu'à épaississement. Passer au chinois et la refroidir rapidement.

   Custard : *Have the milk boiled with the vanillia pod seeds. Leave the mixture to infuse away from the heat. In a bowl, whisk together the egg yolks and sugar. Pour the hot milk onto the egg and sugar mixture and return to the heat (do not let it boil). Stir until the mixture thickens. Pass the mixture through a sieve and cool quickly.*

3. **Le caramel :** mettre le sucre avec un peu d'eau portée à ébullition jusqu'à couleur blonde. Retirer du feu et après l'arrêt de cuisson, ajouter les pralines. Ajouter un coulis d'abricot pour la décoration.

   Caramel : *Put the sugar with a drop of water in a frying pan until the sugar melts and goldens. Add pralines and apricot coulis for decoration.*

Christian TETEDOIE