



OEUFS À LA NEIGE O ÎLE FLOTTANTE. RECETA DE HUEVOS A LA NIEVE O ISLA FLOTANTE.

Ingredientes para 4 personas

- 6 huevos
- 1/2 litro de leche
- 150 g de azúcar + 60 g para el caramelo
- Una vaina de vainilla o 1 sobre azúcar vainillado
- una pizca de sal

Procedimiento

1. Separa las claras de las yemas. Bate las claras a punto de nieve añadiendo una pizca de sal, con el merengue a medio hacer, incorpora los 50 g de azúcar en dos tandas. Cuando el merengue se sujeta solo en las varillas haciendo un “pico de pájaro” sin caerse, está listo su textura es la ideal.
2. Pon a calentar la leche y la vainilla, sumergir en la leche las quenefas de merengue formándolas con dos cucharas.
3. Déjalos escalfar durante 1 o 2 minutos, dándoles la vuelta, sácalos con una espumadera y resérvalos en una bandeja con papel absorbente.
4. Bate las yemas de huevo y el azúcar restante (100gr reservados), se llama “blanquear”, las yemas estarán más claras y espumosas, habrán doblado el volumen.
5. Fuera del fuego, incorpora el sabayón de yemas a la leche en la cazuela - ya sin la vaina de vainilla- bate para mezclar bien, hará espuma...
6. Devuelve la cazuela al fuego -medio bajo, para que no alcance más de 65°C- la mezcla no debe llegar a hervir, calienta y remueve con una marisa de silicona hasta que la crema se espese y cubra la parte posterior de una cuchara. La espuma generada, desaparecerá y tendrá un aspecto liso y brillante.
7. Una vez que la crema tenga consistencia, retírala para detener la cocción. Pásala a una fuente



Último toque

Vierte los 60 g de azúcar + unas gotas de limón (ayuda al caramelo a seguir cremoso y no tieso) en una pequeña cazuela o russe y calienta a fuego lento hasta que se forme caramelo. También puede utilizar caramelo ya preparado.

Montaje

Puedes optar por montar una gran fuente de crema inglesa y las quenefas encima con un chorrito de caramelo y unos trozos de almendra o pistacho. O como yo hacer porciones individuales.

Et voilà, bon appétit!

CocinaFrancia.com