

Boules de neige

Pour 6 personnes.

6 œufs, 3/4 de litre de lait, 150 g de sucre, 1 gousse de vanille, 1 c à soupe d'extrait de café.

Séparer le blanc du jaune des œufs; battre les blancs en neige ferme; incorporer 50 g de sucre en cours d'opération.

Faire chauffer une grande casserole d'eau. Régler la flamme pour obtenir une eau frémissante. Former des boules de blanc en neige à l'aide de deux cuillers et les faire pocher dans l'eau. Les retourner après 30 secondes. La cuisson totale ne doit pas durer plus d'une minute.

Egoutter immédiatement et laisser refroidir les boules de neige en les séparant bien les unes des autres. Faire bouillir le lait contenant la vanille; laisser infuser en refroidissant.

Travailler ensemble les jaunes d'œuf et 100 g de sucre jusqu'à ce que l'on obtienne un mélange mousseux et presque blanc; verser le lait vanillé sur ce mélange en remuant avec une spatule. Reverser le tout dans la casserole, faire chauffer (toujours en tournant) jusqu'à ce que la crème nappe bien la spatule; ne laisser surtout pas bouillir.

Lorsque cette crème anglaise sera froide, ajouter l'extrait de café; la verser dans une jatte et poser les boules de neige dessus.



Clic sur l'image pour l'agrandir

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1980 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.