

Ile Flottant con crema alla vaniglia e coulis di lamponi

L'ile' flottant e' una specialita' francese, la cui ricetta originale prevede la cottura degli albumi nel latte. Si ottengono una sorta di palline di neve da servire su un "letto" di crema inglese su cui galleggiare...



Tempo preparazione:

1 minuti

Tempo di cottura:

10 minuti

Dosatura:

Per 4 persone

Elenco ingredienti

Per la crema alla vaniglia

500 ml di latte intero

5 tuorli

65 gr di zucchero semolato

1 stecca di vaniglia

Per la meringa

2 albumi

120 gr di zucchero semolato fine

1 litro di latte

30 gr di zucchero

1 bacca di vaniglia

Per il coulis di lamponi

500 gr di lamponi

il succo di mezzo lampone

40 gr di zucchero