

Oeufs à la neige, crème safranée et éclats de caramel aux inclusions de safran

Les ingrédients pour 4 personnes

Pour la crème :

1/2 l de lait

4 oeufs

80 g de sucre semoule

2 pincées de filaments de safran

1 sachet de sucre vanillé

Pour le caramel :

80 g de sucre

Des filaments de safran

La crème :

Porter le lait, dans lequel vous aurez mis les filaments de safran, à ébullition et retirer du feu.

Casser les oeufs en séparant les blancs des jaunes.

Verser 60 g de sucre sur les jaunes et fouetter le mélange jusqu'à ce qu'il blanchisse, ajouter le lait chaud en filet en mélangeant avec une spatule. Mettre dans une casserole et faire cuire la crème anglaise sur feu modéré sans cesser de tourner et jusqu'à ce qu'elle nappe la spatule.

Verser la crème dans un saladier en la filtrant à travers une passoire fine pour retirer les filaments de safran et laisser refroidir.

Les oeufs en neige :

Fouetter les blancs d'oeufs en neige ferme et ajouter le sucre vanillé et les 20 g de sucre restant, fouetter encore quelques secondes.

Depuis des années je cuis toujours mes blancs au M.O., c'est simple et très rapide et cela fait moins de vaisselle.

Avec une cuillère prélever une quenelle de blanc et la mettre dans une assiette et cuire 10-12 secondes (cela dépend de la grosseur des quenelles) au M.O. puissance 900 W . Renouveler l'opération pour avoir vos 4 oeufs à la neige.

Le caramel :

Verser le sucre dans une petite casserole et laisser cuire à feu doux jusqu'à ce qu'il soit légèrement doré. Ajouter alors des filaments de safran et verser le caramel en petite quantité sur une plaque en silicone, étaler et laisser durcir.

Pour servir, verser la crème dans des coupelles, poser un blanc sur chacune et décorer d'éclats de caramel.