

# les recettes d'Alice

## Iles flottantes au chocolat



### INGREDIENTS

40 cl de lait  
4 œufs  
100 gr de chocolat

80 gr de sucre  
menthe pour le décor

### MATERIEL NECESSAIRE

1 batteur    1 poche à douille    1 sonde de température

### PREPARATION ET REALISATION

- 1- Dans une casserole faire bouillir le lait.
- 2- Clarifier les œufs et blanchir les jaunes avec 60 gr de sucre.
- 3- Verser le lait sur les jaunes, remuer et cuire à la casserole à 82°C en remuant avec une maryse. Incorporer le chocolat, remuer et mettre à refroidir.
- 4- Monter les blancs en neige au batteur et les serrer avec le reste de sucre.
- 5- Sur une assiette former des rosaces de blancs avec la poche à douille et les cuire au four micro-onde 20 à 30 sec.

### CONSEILS ET ASTUCES

On peut utiliser du chocolat aromatisé.

Alice Délice

