

Îles flottantes fraises & basilic



Ingrédients :

Pour la crème anglaise :

- ✧ 250 g de lait entier
- ✧ 135 g de crème liquide entière
- ✧ 50 g de sucre en poudre
- ✧ 4 jaunes d'œufs
- ✧ 6 cuillères à soupe de coulis de fraises

Pour les blancs en neige :

- ✧ 100 g de blanc d'œufs
- ✧ 20 g de sucre en poudre
- ✧ Quelques feuilles de basilic
- ✧ Fraises fraîches

- Portez à ébullition le lait et la crème dans une casserole.
- Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Versez les 3/4 du mélange chaud sur les jaunes tout en fouettant.
- Reversez dans la casserole et faites cuire à feu moyen en remuant jusqu'à obtenir une crème anglaise nappante.
- Retirez du feu, ajoutez le coulis de fraises et mélangez jusqu'à parfaite homogénéité.
- Versez dans une bouteille ou un récipient et laissez refroidir avant de réserver au frais.
- Faites infuser quelques feuilles de basilic hachées dans les blancs d'œufs pendant une nuit au réfrigérateur.
- Retirez le basilic puis montez les blancs en neige ferme avec le sucre.
- Huilez légèrement des moules en silicone et garnissez-les à l'aide d'une poche à douille.
- Lissez la surface puis faites cuire au micro-ondes 15 à 20 secondes à puissance maximale.
- Vérifiez la cuisson : les blancs ne doivent plus coller au toucher.
- Démoulez délicatement et déposez les îles flottantes sur la crème anglaise bien froide.
- Ajoutez quelques fraises fraîches et quelques petites feuilles de basilic avant de servir.

★ Pour un accord parfait, choisissez un rosé de Provence délicat aux notes de fraise des bois, de pêche blanche et de pétales de rose : sa fraîcheur aérienne épouse la douceur de la crème anglaise, tandis que ses arômes fruités dialoguent avec la fraise et laissent s'épanouir les nuances parfumées du basilic. Un accord tout en délicatesse, évoquant la légèreté d'un jardin d'été où se mêlent gourmandise, fraîcheur et élégance.