

ILE FLOTTANTE AU LAIT DE COCO & EPICES

Pour 6 personnes
Préparation : 10 min
Cuisson : 10 + 10 min



200 ml de lait de coco
50 ml de crème liquide
2 œufs
1 tranche de gingembre
1 cuillère à café rase de curry en poudre (à peu près, j'y suis allée au "pif et au goût !)
1/2 cuillère à café de curcuma en poudre
2 pincées de coriandre en poudre
sel
poivre
coriandre en graines et herbe aromatique pour la déco

- 1 Faire chauffer jusqu'à presque ébullition le lait de coco et la crème avec la tranche de gingembre. Eteindre le feu et laisser infuser.
- 2 Séparer les blancs des jaunes d'œufs.
- 3 Battre les 2 jaunes d'œufs avec un peu de sel. Retirer la tranche de gingembre puis verser petit à petit le mélange lait de coco-crème sur les jaunes en remuant, remettre le tout dans la casserole et remettre sur feu doux. Faire cuire la crème jusqu'à ce qu'elle nappe la cuillère (ne pas dépasser 82°C voire 85°C afin qu'elle ne tourne pas). Ajouter les épices tamisées, rectifier l'assaisonnement avec sel et poivre.
- 4 Préchauffer le four à 120°C.
- 5 Battre les blancs d'œufs en neige avec une pincée de sel et les répartir dans les empreintes d'un moule en silicone. Faire cuire les blancs pendant une dizaine de minutes. Laisser refroidir.
- 6 Répartir la crème cocolactée aux épices dans des petits bols ou verrines.
- 7 Déposer un blanc d'œuf démoulé sur la crème (là, j'ai eu un peu de mal, j'aurais peut-être dû légèrement huiler les empreintes).
- 8 Décorer de quelques graines de coriandre et l'habiller d'un feuillage aromatique ... en panne de coriandre cette fois-ci ! ;o) ...