ILE FLOTTANTE POMMES/CEPES



13 AVENUE
JEAN JAURES
26600 TAIN
L'HERMITAGE

FERMÉ
DIMANCHE &
LUNDI

Pour 6 personnes

Ingrédients:
4 oeufs entiers
1/2 L de lait
200g sucre
15cl Verveine du Velay
3 pommes Royale gala
100 g de cèpes frais
20 g de cèpes séchés
30 g amandes effilés

Déroulé de la recette:
-Faire chauffer le lait avec les cèpes séchés, mixer et filtrer.
-Clarifier les oeufs, réserver les blancs et blanchir les jaunes d'oeuf avec 100 g de sucre.
-Cuire la créme anglaise à 83°c, réservez au frais et ajouter la verveine.
-Préchauffer le four à 120°c
-Montez les blancs en neige, ajouter 50g de sucre pour serrer les blancs. Déposer les blancs en quenelles sur un papier cuisson et cuire 6 min au four.
-Éplucher les pommes, tailler en brunoise et faire compoter avec le sucre restant.
-Tailler les cèpes en tranches, faire sauter avec un filet d'huile. une fois cuit, concasser et ajouter aux pommes, terminer avec les amandes éfillées grillées.

Dressage:
la compote pomme/cèpes cerclé au fond, surmontée de l'île flotttante et ajouter la crème anglaise.