

## ÎLE FLOTTANTE

**Ingrédients :      Pour 8 personnes**

- 6 blancs d'œufs
- 6 jaunes d'œufs
- 40 cl de crème liquide
- 25 cl de lait
- 150 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé



**Préparation :**

- Faire bouillir le lait.
- Ajouter hors du feu la crème et le sucre vanillé.
- Ajouter les jaunes d'œufs.
- Verser dans de petits ramequins.
- Cuire au four au bain-marie à 180° environ, pendant 50 min.
  
- Laisser refroidir.
- Monter les blancs d'œufs en neige bien ferme.
- Cuire au four 5 min.
- Faire un caramel.