



OEUFS A LA NEIGE

Pour 4, il faut :

- Un demi-litre de lait
- 8 cuillères à soupe de sucre en poudre
- une pincée de sel
- une gousse de vanille
- 5 oeufs
- une cuillère à soupe de pistache nature
- une cuillère à soupe de pralines roses

Mixer les pralines et les pistaches.

Porter lentement le lait à ébullition avec 4 cuillères à soupe de sucre et la vanille.

Séparer les blancs des jaunes et verser un peu de lait bouillant sur les jaunes en les travaillant avec une cuillère en bois.

Reverser le mélange dans la casserole de lait retirée du feu en continuant de mélanger.

Remettre la casserole sur feu doux et tourner jusqu'à ce que la crème nappe la cuillère. Laisser refroidir.

Faire bouillir de l'eau dans une large sauteuse. Batre les blancs en neige très ferme avec la pincée de sel. A mi-opération, ajouter deux cuillères de sucre.

Quand l'eau frémit, déposer de grosses cuillères de blanc. Au bout de quatre ou cinq secondes, les retourner et les sortir après le même temps. Les égoutter sur du papier absorbant.

Réserver les blancs et crème au frais et ne les assembler qu'au moment de servir.

Les arroser d'un très léger filet de caramel (2 cuillères à soupe de sucre, une d'eau), saupoudrer de pistaches et de pralines.