



## île flottante à la pistache

### Ingredients

#### Crème pistache

4 jaunes d'oeuf

50g de sucre

300g de lait

50g de purée de pistache

#### Les îles

3 blancs d'oeufs

40g de sucre

des pistaches hâchées

### Crème pistache

>>> Pour 4 personnes <<<

Faire chauffer le lait

Mélanger ensemble les jaunes d'oeufs et le sucre

Verser une partie du lait chaud dessus et mélanger

Remettre le tout à chauffer en mélangeant, jusqu'à ce que la préparation épaississe légèrement

Hors du feu, incorporer la purée de pistache

Filmer au contact et mettre au frais

### Les îles

Fouetter les blancs en neige avec le sucre

Lorsque les blancs sont bien fermes, les faire cuire dans des moules demi sphères ou sans moule

--> au micro onde : 40 secondes puissance max

--> au four : préchauffé à 180°C faire cuire 4 minutes

Laisser refroidir

Verser la crème pistache dans les coupes, déposer les îles et déposer des pistaches hâchées