

# Iles flottantes

**Pour 4 ramequins**

**Ingrédients :**

- 2 boîtes de crème anglaise Picard
- 15g de sucre
- 15cl de lait
- 1/2 gousse de vanille grattée
- 1 cuillère à café de maïzena

- 1.** Verser la crème anglaise dans les ramequins (2 sachets par ramequin).
- 2.** Battre les blancs d'œufs en neige avec le sucre
- 3.** Faire chauffer le lait dans une casserole à feu doux.
- 4.** Prélever des quenelles de blanc à l'aide de 2 cuillères à soupe et les faire cuire 1 min dans le lait.
- 5.** Egoutter les blancs à l'aide d'une cuillère écumoire et les déposer sur la crème anglaise puis mettre au frais.
- 6.** Avant de servir, décorer avec des amandes effilées grillées et napper de caramel.

