# [Iles flottantes à la fève tonka](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette/333471/2319033833/iles_flottantes_a_la_feve_tonka.shtml)

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | |  |  |  |  |  |  |  | |
| |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | [Iles flottantes à la fève tonka](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette/333471/2319033833/iles_flottantes_a_la_feve_tonka.shtml) |  | |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | |  |  |  | | --- | --- | --- | |  | Facile |  | | | **Préparation :** 20 mn  **Cuisson :** 10 mn  **Repos :** 0 mn |   **Pour 6 personnes :**   6 œufs   1 l de lait   200 g de sucre   2 [fèves](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/205/feve.shtml) tonka | |
| * Préparation |
| |  |  | | --- | --- | |  |  1     Incorporer une [fève](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/205/feve.shtml) tonka avec le lait de façon à l'[infuser](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/75/infuser.shtml). Porter à ébullition. |  |  |  | | --- | --- | |  |  2     Pendant ce temps, séparer les blancs des jaunes d'œufs. Mélanger les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à blanchissement. |  |  |  | | --- | --- | |  |  3     Quand le lait commence tout juste à bouillir, le verser dans le saladier avec les jaunes d'œufs et le sucre. [Fouetter](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/67/fouetter.shtml) aussitôt et rapidement. Reverser ce mélange dans votre casserole et remettre sur le feu. Laisser cuire jusqu'à ce que la crème nappe la cuillère en bois. Une fois que c'est fait laisser refroidir à température ambiante avant de la mettre au frigo. |  |  |  | | --- | --- | |  |  4     Dans l'autre saladier qui contient les blancs d'œufs, râper 1/2 [fève](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/205/feve.shtml) tonka, ajouter une pincée de sel et [monter](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/88/monter.shtml) les blancs en neige ferme. Serrer avec 50 g de sucre, et [fouetter](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/67/fouetter.shtml) encore. Au moment de servir, déposer la crème anglaise au 3/4 de vos ramequins. Déposer par dessus une bonne cuillère à soupe de blancs en neige. Prendre la 1/2 [fève](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/205/feve.shtml) tonka restante et la râper au-dessus des îles flottantes. |  |  |  | | --- | --- | |  |  5     Pour terminer la déco, réaliser un caramel à base d'un filet d'eau et de sucre. Laisser prendre la couleur ambrée et décorer selon votre guise. | |

