**[Iles flottantes](http://www.espace-recettes.fr/recettes/iles-flottantes/27351)**user icon**(thermomix)**

* Fouet

**Ingrédients =** Portions4 personne/s

**Pour la crème anglaise :**

* 500 g de lait demi-écrèmé
* 6 jaunes ďœufs
* 70 g de sucre semoule
* 2 sachets de sucre vanillée

**Pour les blancs :**

* 6 blancs d'œufs
* 30 g de sucre glace
* Quelques pistaches concassées, amandes effilées, ou copeaux de chocolat
* 1 dose de caramel liquide

**La préparation de la recette**

1. Insérer le fouet dans le bol et ajouter les jaunes d’œufs, le sucre semoule, le sucre vanillé et le lait. Régler **7 min/ 80°C/vitesse 2.**

2. Enlever le fouet, poser le gobelet sur le couvercle et mixer **5 sec/  vitesse 5**.

3. Verser la crème dans un saladier ou dans des coupes individuelles.

4. Préparer le sucre glace : mettre 30 g de sucre dans le bol et mixer **15 sec/vitesse 10.**

5. Insérer le fouet dans le bol. Ajouter les blancs d’œufs avec une pincée de sel et régler **6 min/70°C/vitesse 3,5.** Cette opération permet de monter les blancs en neige et de les cuire en même temps.

6. Diviser la quantité de blancs en neige en 6 portions que l’on dépose quelques instants sur un papier absorbant pour en éliminer l’excès d’humidité.

7. Quand la crème est refroidie, déposer sur la surface les blancs en neige. Décorer avec un filet de caramel. Parsemer les blancs de pistaches concassées (quelques secondes au Thermomix) et réserver au frais.