**[Oeufs à la neige comme à la montagne](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette/320302/1300345169/oeufs_a_la_neige_comme_a_la_montagne.shtml)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | |  |  |  |  |  |  |  | |
| |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | [Oeufs à la neige comme à la montagne](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette/320302/1300345169/oeufs_a_la_neige_comme_a_la_montagne.shtml) |  | |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | |  | Hiver | Facile |  | | | **Préparation :** 20 mn  **Cuisson :** 5 mn  **Repos :** 0 mn  **Temps total :** 25 mn |   **Pour 4 personnes :**     50 cl de lait     4 oeufs     120 g de sucre en poudre     1 pincée de sel     1 petite boîte de crème de marrons     3 marrons glacés     fleurs de bleuet séchées | |
| * Préparation |
| |  |  | | --- | --- | | Oeufs à la neige comme à la montagne |  1     Dans une casserole, portez le lait à ébullition. |  |  |  | | --- | --- | | Oeufs à la neige comme à la montagne |  2     Séparez les blancs des jaunes puis battez les blancs en neige avec une pincée de sel. Quand ils sont presque fermes ajoutez progressivement 40 g de sucre en pluie. A l'aide d'une cuillère parisienne, faites des petites boules et déposez-les sur le lait chaud et laissez cuire 1 à 2 minutes en les faisant [tourner](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/300080/tourner.shtml). Déposez-les sur un papier absorbant. |  |  |  | | --- | --- | | Oeufs à la neige comme à la montagne |  3     Fouettez les jaunes avec le sucre pour les faire [blanchir](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/13/blanchir.shtml) puis versez le lait encore chaud en remuant. Versez le tout dans une casserole et faites cuire à feu moyen jusqu'à ce que la crème nappe votre spatule. Versez ensuite la crème de marron et mélangez pour obtenir une crème bien lisse. |  |  |  | | --- | --- | |  |  4     Quand la crème est bien froide, mettez-la dans des petits verres, déposez trois ou quatre boules de neige puis émiettez des brisures de marrons glacés et ajoutez quelques petites fleurs séchées. | |
|  |
|  |