**[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  |   |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  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.  |

 |
|  |
|  |