



ÎLE FLOTTANTE,  
**COULIS**  
DE MYRTILLES

---

 Electrolux



# ÎLE FLOTTANTE, COULIS DE MYRTILLES

Four SteamBoost® Série 800 PRO, fonction Vapeur Intense

## LES INGRÉDIENTS

- 3 blancs d'œuf
- 100 g de sucre
- 1 pincée de sel
- 600 g de myrtilles fraîches ou surgelées



30 MN



MOYEN



6 PERSONNES

## PRÉPARATION

1. Laver les myrtilles et les réduire en coulis à l'aide d'un mixeur. Passer au chinois si nécessaire.
2. Monter les blancs en neige au batteur, en ajoutant le sucre en 3 fois tout en fouettant jusqu'à ce qu'il soit complètement incorporé. Les blancs doivent être montés en neige très ferme.
3. Les débarrasser, dès la fin du montage, dans un plat à four préalablement huilé et recouvrir d'un film alimentaire.
4. Enfournier les blancs en fonction **Vapeur Intense** à 80°C pendant 10 mn. Les sortir et laisser refroidir.
5. Tailler les blancs en gros cubes et dresser le coulis surmonté d'une « île » dans des coupes à dessert.