

MALAKOFF



Pour 6 personnes

Ingrédients :

6 œufs

70 cl de lait

335 g de sucre en poudre (35 g + 150 g +150 g)

Battre les blancs en neige ferme en ajoutant progressivement 35 g de sucre.

Faire un caramel avec 150 g de sucre et 2 cuillères à soupe d'eau.

(Ne pas mélanger le caramel avec une cuillère, juste tourner la casserole.)

Quand le caramel est coloré, le verser sur les blancs en neige en continuant à battre doucement avec le batteur électrique. (Attention aux projections, mettre le plat dans l'évier)

Verser le mélange dans un moule à charlotte huilé puis le mettre au réfrigérateur.

Faire une crème anglaise en mélangeant le reste de sucre et les jaunes d'œufs. Puis ajouter doucement le lait et faire cuire à feu doux sans cesser de tourner avec une cuillère en bois. (Attention la crème ne doit pas bouillir). Elle est prête quand elle nappe la cuillère. Laisser refroidir la crème puis la mettre au frais.

Au moment de servir, démouler le malakoff dans un plat creux et verser de la crème anglaise tout autour. Servir le reste dans une saucière.