



Pain perdu à la façon de Gerald et île flottante

ILE FLOTTANTE (pour 4 personnes)

Pour la crème anglaise

- 35 cl de lait
- 1 gousse de vanille Bourbon
- 3 jaunes d'œufs
- 75 g de sucre en poudre

Pour les blancs en neige :

- 3 blancs d'œufs
- 1 pincée de sel
- 40 g de sucre en poudre

- 1/ Versez le lait dans une casserole, et faites-y tomber les graines de vanille et ajoutez la gousse. Portez doucement au point de frémissement pour que la vanille parfume le lait. Retirez du feu.
- 2/ Faites un ruban avec les jaunes d'œufs et le sucre dans un saladier.
- 3/ Versez peu à peu le lait chaud sur les jaunes et mélangez bien à l'aide d'un fouet.
- 4/ Transvasez la préparation dans la casserole, puis chauffez et laissez frémir doucement 5 minutes, en remuant sans arrêt, jusqu'à ce qu'elle commence à épaissir. Ne laissez surtout pas bouillir, sinon la crème tourne. Enlevez et jetez la gousse de vanille.
- 5/ Réservez au frais.
- 6/ Faites bouillir une casserole de lait sucré.
- 7/ Battez les blancs en neige avec une pincée de sel. Lorsqu'ils sont fermes, incorporez petit à petit le sucre.
- 8/ Formez de grosses boules à l'aide d'une cuillère et pochez-les dans le lait. +/-30 secondes de chaque côté.
- 9/ Répartissez la crème anglaise dans des coupes individuelles ou dans un plat de service. Déposez les îles flottantes et réservez au frais jusqu'au moment de servir.
- 10/ Au dernier moment, faites chauffer 100 g de sucre dans une casserole. Laissez cuire sur feu moyen pour faire un caramel à sec. Le sucre va fondre et colorer. Dès que le caramel blondit, versez-le sur les coupes. Versez le caramel quand il est encore chaud car il durcit en refroidissant.



PAIN PERDU A LA FACON GERALD (Pour 4 personnes)

- 1 craquelin
- 4 oeufs entiers
- 1 gousse de vanille Bourbon
- ½ l de crème fraîche
- ½ l de lait entier
- Beurre salé

- 1/ Dans un plat creux plat, battez les 2 œufs entiers, 4 jaunes d'œufs, le lait, la crème, et grattez la gousse de vanille.
- 2/ Taillez des tranches de craquelin de 2,5cm d'épaisseur.
- 3/ Battez les deux blancs en neige bien ferme et incorporez-les au mélange.
- 4/ Faites tremper les tranches de craquelin dans le mélange jusqu'à ce qu'elles soient bien mouillées.
- 5/ Faites les dorer au beurre bien chaud sur les deux faces.
- 6/ Servez soit avec glace vanille ou chantilly.

Regardez la préparation en vidéo : http://www.rtb.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/actualites/article_pain-perdu-a-la-facon-de-gerald-et-ile-flottante?id=8721512&emissionId=5931