

## ÎLE FLOTTANTE AUX PRALINES ROSES

*Pour 6 à 8 personnes*

**330 g de blancs  
d'œufs**

**100 g de sucre  
en poudre**

**50 g de pralines  
roses concassées**

**50 cl de crème  
anglaise**

**Beurre**

Préchauffez le four à 140 °C (th. 4-5).

Beurrez et sucrez un moule de 20 cm de diamètre.

Versez les blancs d'œufs dans la cuve d'un robot avec 10 g de sucre. Commencez par fouetter doucement, puis augmentez la vitesse et ajoutez la moitié du sucre restant. Serrez les blancs d'œufs à vitesse maximale et ajoutez le reste du sucre. Continuez à fouetter pendant 1 min et ajoutez les pralines roses concassées.

Versez la préparation dans le moule et enfournez pendant 15 min.

À la sortie du four, laissez refroidir, puis démoulez et ajoutez la crème anglaise autour de l'île flottante.

