



# Ile flottante à la Verveine Artisanale Aimé Lebon

- Crème anglaise
- Mélanger 40g de jaunes d'œufs, 40g de sucre et 1/2 gousse de vanille grattée.
- Porter 250g de lait à ébullition, ajouter le premier mélange et cuire le tout à 85°C.
- Ajouter 10g de Verveine Artisanale 30° en fin de cuisson.
- Débarrasser et refroidir à 4°C.
- Blanc en neige (meringue française)
- Monter 70g blancs d'œufs, les serrer avec 30g de sucre.
- Mettre le mélange dans un moule à charlotte recouvert d'aluminium et beurré.
- Cuire au bain-marie dans un four à 210°C (thermostat 7) pendant 25 à 30 minutes.

ÉCOLE NATIONALE  
SUPÉRIEURE  
DE PÂTISSERIE  
DUCCASSE & THURIÉS

Recette élaborée  
par l'École nationale  
supérieure de la  
pâtisserie

## INGRÉDIENTS

Verveine Artisanale 30° .....	10 g
Lait entier .....	250 g
Jaunes d'œuf.....	40 g
Blancs d'œuf .....	70 g
Sucre .....	70 g
Vanille .....	1/2 gousse