



Pour
8
personnes

Île rôtie aux pralines de Lyon



Recette
du chef
Jean-Yves Simart
du restaurant
Le Cléo à Luisant.

15 mn de préparation
Temps de cuisson 2 x 20 mn

Economat :
500g Blanc d'oeufs
125g sucre semoule
100g Pralines de Lyon
Bombe à graisse
Essence d'amandes amères

Préchauffer votre four à 170°
Chemiser un moule avec la bombe à graisse
et du sucre semoule réserver au frais,
Mettre 3 gouttes d'essence d'amandes
dans les blancs,

Monter les blancs d'oeufs avec le sucre bien
ferme,
Additionner les Pralines aux blancs,
Mouler les blancs montés dans votre moule
à génoise,
Bien lisser à l'aide d'une spatule métallique
en dôme, pointe au milieu,
Enfourné pendant 20 mn.

Laisser sécher 20 mn four éteint, porte
entre-ouverte.

Mettre au réfrigérateur, une fois refroidi, ser-
vir avec une crème anglaise faite par vos
soins bien entendu !