



# Îles flottantes aux fèves

## INGRÉDIENTS

- 200 g de fèves fraîches,
- 17 cl de lait,
- 2 œufs,
- 1 échalote émincée,
- 2 pincées de cumin moulu,
- ½ cuillère à café de ras el-hanout + pour la déco,
- une dizaine de feuilles de menthe fraîche + pour la déco,
- sel et poivre.

## PRÉPARATION

Plongez 5 mn les fèves écosées dans une casserole d'eau bouillante salée. Égouttez, passez sous l'eau froide, pelez et mixez. Réservez.

Faites chauffer le lait avec le cumin et laissez infuser quelques minutes.

Séparez les blancs des jaunes. Battez les jaunes et monter les blancs en neige très ferme.

Ajoutez les jaunes d'œufs au lait et poursuivez la cuisson 2-3 mn.

Versez le lait sur la purée de fèves, mélangez, ajoutez la menthe, le ras el-hanout et l'échalote et mixez pour obtenir une préparation bien lisse. Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire. Répartissez la purée dans les coupes.

Pochez les blancs en petites îles une mn de chaque côté dans une casserole d'eau frémissante et salée. Égouttez les îles et déposez-en une dans chaque coupe.

Saupoudrez de ras el-hanout et décorez d'une feuille de menthe. Entrepochez au frais une paire d'heures, mais pas plus, pour que les îles flottantes restent bien moelleuses

**TEMPS DE PRÉPARATION : 10MN**

**TEMPS DE REPOS : 2H**

**TEMPS TOTAL : 2H10MN**