

OUS A LA NEU (ILLES FLOTANTS)

Ingredients:

- 1 l de llet
- 1 tros de beina de vainilla, tallada al llarg
- 9 rovells d'ou
- 200 g de sucre en pols i un saquet de sucre vainillat
- 1 cullerada de rom
- 3 clares d'ou
- 25 cl de llet

Escalfar la llet en una casserola amb la beina de vainilla i tapar per fer infusar.

Batre els rovells d'ou amb el sucre vainillat fins que la barreja blanquegi.

Abocar-hi la llet, barrejar, colar en un casserola d'acer inoxidable i deixar coure a foc mitjà.

Remenar constantment però suaument amb una cullera de fusta per evitar que la crema s'enganxi.

Quan la crema espesseixi i cobreixi la cullera, abocar-la ràpidament en un recipient, afegir el rom, barrejar i remenar de tant en tant fins que se refredi. Després tapar i posar a la nevera.

Per fer les illes flotants: batre tres clares d'ou fins que estiguin molt fermes, incorporant-hi una cullerada de sucre en pols. Formar boletes amb l'ajuda de dues culleres i coure-les en llet lleugerament ensucrada.

Posar la crema en un recipient, posar una illa per sobre i decorar amb un xic de caramel.

