



Île flottante, drijvende eilandjes op vanillesaus

Een luchtig Frans klassiek dessert: zachte wolkjes van gepocheerd eiwit die drijven op een gladde vanillecrème, afgewerkt met een dun laagje karamel. Elegant en licht.

| VOORBEREIDING | BEREIDEN | PORTIES | CATEGORIE |
|---------------|------------|----------|----------------|
| 30' | 20' | 6 | Dessert |

Ingrediënten

6 stuks eieren
50 cl volle melk
150 gr suiker
1 stuks vanillestok
1 snuf zout
100 gr suiker voor de karamel

3 eetlepel water

Bereidingswijze

- 1.** Splits de eieren en verwarm de melk met het merg van de vanillestok tot tegen het kookpunt.
- 2.** Klop de eierdooiers los met de suiker tot een bleek mengsel.
- 3.** Giet de warme melk er al roerend bij en verwarm het geheel al roerend tot de crème lichtjes bindt zonder te koken, laat daarna afkoelen.
- 4.** Klop de eiwitten met een snuf zout stijf tot stevige pieken.
- 5.** Pocheer met een lepel eilandjes van eiwit in nauwelijks trillend water, ongeveer twee minuten per kant, en laat ze uitlekken.
- 6.** Verdeel de vanillesaus over diepe borden of een schaal en laat de eiwiteitlandjes erop drijven.
- 7.** Maak een lichtbruine karamel van de suiker met wat water en druppel die net voor het serveren over de eilandjes.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)