

Type de four : four multifonctions, four vapeur  
Temps de préparation & temps de repos : 15 à 20min  
Temps de cuisson : 5min

## Île flottante melon / amande

Pour 4 personnes



### Ingrédients :

6 œufs  
50g de sucre  
20g de pâte d'amande  
1 melon  
0,5L de lait  
Une pointe de vanille en poudre  
Arôme d'amande

### Matériel

Plat de cuisson Miele  
Plat vapeur non perforé  
Cul-de-poule  
Saladier, économiseur, couteaux, plaque, four, four vapeur, assiettes

## Déroulé de la recette :

Clarifier<sup>1</sup> les œufs.

Réserver les blancs et mettre les jaunes dans un grand cul-de-poule.

Ajouter le sucre et fouetter quelques minutes.

Faire chauffer le lait à feu doux.

Blanchir<sup>2</sup> les jaunes d'œufs dans une petite casserole.

Verser le lait chaud sur les jaunes blanchis.

Mettre la casserole sur le feu et cuire à la nappe<sup>3</sup> pour obtenir une crème anglaise.

Ajouter l'arôme amande et mélanger délicatement.

Réserver au réfrigérateur.

Éplucher le melon et le tailler des fines lamelles.

Déposer les lamelles sur une plaque PerfectClean et saupoudrer de sucre.

Rôtir le melon : placer au four environ à 160°C en chaleur tournante pendant 5 minutes.

Concasser les restes du melon et les faire compoter.

Monter les blancs en neige.

Lorsqu'ils sont montés, ajouter le sucre petit à petit en continuant à fouetter. Bien serrer les blancs pour obtenir une jolie meringue soyeuse.

Façonner en quenelle à l'aide de deux grandes cuillères dans un plat de cuisson vapeur hermétiquement couvert de film alimentaire.

Placer au four vapeur à 100°C pendant 2 minutes.

## Conseils de dressage

Dans chaque assiette, déposez une belle cuillère de compotée de melon et les lamelles roulées tout autour. Disposez la quenelle au-dessus et parsemer de quelques pétales de pâte d'amande.

Servez la crème anglaise sur le côté.

## Lexique

Clarifier<sup>1</sup> : séparer le blanc d'œuf du jaune

Blanchir<sup>2</sup> : Battre les œufs jusqu'à ce qu'ils prennent une texture mousseuse et une couleur blanchâtre.

Cuire à la nappe<sup>3</sup> : cuire à feu doux, dans une casserole, en remuant sans cesse à l'aide d'une spatule ou d'une Maryse.

## Astuces de chef

L'association de melon rôti et d'amandes rappelle fortement les saveurs du calisson, voyage en Provence garanti avec ce dessert !