**Ile flottante aux pralines**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2021/11/ile-flottante-aux-pralines-p1030322-r-copy.jpg) **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**Caramel :  
- 150 g de sucre**  
**- 50 g d'eau**  
**1 moule à soufflé de 21 cm de Ø**Préparer un [caramel](https://recettes.de/caramel) en faisant chauffer le sucre et l'eau.Vous pouvez le faire dans une casserole, moi je le prépare directement dans le moule au micro-ondes en faisant chauffer à puissance maxi pendant environ 3 minutes et en vérifiant régulièrement jusqu'à ce que le caramel soit ambré.  
Le répartir sur les côtés en faisant tourner le moule.  
Laisser refroidir.

**La crème anglaise :  
- 1 litre de** [**lait**](https://recettes.de/lait)  
**- 100 g de sucre**  
**- 6** [**jaunes d'œufs**](https://recettes.de/jaunes-d-oeufs)  
**- 1 càc de Maïzena ®**  
**- 1 càc de** [**vanille**](https://recettes.de/vanille) **en poudre**  
.  
Porter le lait à ébullition dans une casserole.  
Pendant ce temps mélanger au fouet les jaunes d'œufs avec le sucre, la vanille et la Maïzena ®.  
Verser le lait bouillant en filet sur les œufs en mélangeant bien  
puis reverser le tout dans la casserole et laisser chauffer sans cesser de remuer jusqu'à frémissement.  
Retirer du feu, verser la crème dans un saladier et la laisser refroidir en remuant de temps en temps.  
Réserver la [crème anglaise](https://recettes.de/creme-anglaise) au réfrigérateur.

**L'île flottante:  
- 100 g de** [**pralines roses**](https://recettes.de/pralines-roses)  
**- 6** [**blancs d'œufs**](https://recettes.de/blancs-d-oeufs)  
**- 180 g de sucre en poudre  
Préchauffage du four à 170°C [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)**Concasser grossièrement les pralines.  
Monter les blancs en neige ferme en incorporant le sucre en poudre.  
Incorporer les pralines à la spatule.  
Verser les œufs dans le moule en tassant pour ne pas laisser d'espace vide et lisser le dessus.  
Enfourner pour 35 minutes environ **(1)**.La préparation monte beaucoup et doit être ferme.  
Laisser reposer le temps qu'elle redescende puis démouler l'île  dans un plat creux.  
Laisser refroidir puis placer au réfrigérateur.  
Au moment du service verser la crème anglaise autour de l'île.