



Pour 4 personnes :

- 4 îles flottantes Avi-Charente
- 8 coupelles chocolat (à acheter dans le commerce)
- 4 sablés pur beurre

*A l'aide de chocolat fondu, coller 4 coupelles sur les sablés. Les remplir de la crème anglaise des îles flottantes. Y déposer les blancs en neige.*

*Assembler les sphères en chocolat : faire fondre le contour des coupelles restantes et les déposer sur les coupelles précédemment disposées sur les sablés.*

*Le dessus des sphères peut ensuite être ajouré pour laisser entrevoir l'intérieur.*

*Enfin, décorer les œufs en neige avec le caramel présent dans le sachet accompagnant les îles flottantes.*

*Bonne dégustation !*