



Desserts

Couronne de Noël en meringue

Pour 6 personnes.

Ingrédients

200 millilitres blancs d'œufs
300 grammes de sucre fin
2 cuillères à café d'amidon de maïs
1 cuillère à café de vinaigre de vin blanc
250 millilitres de crème fraîche
1 sachet de sucre vanillé
150 grammes de framboises
150 grammes mûres
150 grammes de myrtilles
50 grammes de chocolat noir (râpé grossièrement)
100 grammes de brownies (en petits morceaux)
sucre en poudre

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 120°C. Recouvrez une plaque de cuisson de papier sulfurisé et dessinez un cercle de 30 cm de diamètre. Au milieu dessinez un cercle plus petit de 12 cm de diamètre.

Montez les blancs d'œufs en neige dans un plat non graissé. En mixant ajoutez le sucre petit à petit. Incorporez la fécule de maïs et le vinaigre. Déposez le mélange de blanc d'œuf dans la forme dessinée sur le papier de cuisson. Enfourez environ 1,5 heures.

Éteignez le four et laissez refroidir la meringue complètement dans le four fermé. Battez la crème fraîche avec le sucre vanillé et versez-la sur la couronne. Répartissez les fruits dessus et terminez par le chocolat et les morceaux de brownies. Saupoudrez de sucre impalpable.

Astuce: Préparez la couronne un jour ou deux à l'avance et décorez-la juste avant de servir. Délicieusement facile !

