



Desserts

Soupe de fraises avec meringue

Pour 4 personnes.

Ingrédients

Aardbeiensoepje

450 grammes fraises (lavées et équeutées)
4 fraises (pour garnir)
2 cuillères à soupe de Cointreau
60 milligrammes de jus de citron vert
1 cuillère à soupe de sucre fin
menthe (pour garnir)

Meringue

200 grammes blancs d'œufs
200 grammes de sucre fin
200 grammes de sucre en poudre
1 cuillère à soupe d'amidon de maïs

Méthode de préparation

Meringue

Préchauffez le four à 120°C. Battez le blanc d'œuf en neige avec le sucre.

Mélangez-y le sucre en poudre et la fécule de maïs puis répartissez le blanc d'œuf sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.

Laissez suffisamment de place entre chaque portion. Mettez 1 heure au four. Pendant la cuisson laissez le four entrouvert.

Soup de fraises

Mixez les fraises avec la liqueur, le jus de citron vert et le sucre fin.

Répartissez la soupe sur les assiettes, déposez sur chaque assiette une portion de meringue et décorez avec la menthe et des tranches de fraise.

Ustensiles de cuisine

Four
Mixeur
Passoire

