



Desserts

Meringues aux fruits rouges

Pour 8 personnes.

Ingrédients

Meringues

120 grammes de sucre
4 gouttes de vinaigre
2 blancs d'œufs

La sauce

250 grammes de mascarpone
150 grammes de yaourt (maigre)
3 cuillères à soupe de sucre
2 cuillères à soupe de jus de citron
1 décilitre de crème fraîche
300 grammes de framboises
300 grammes de groseilles
sucre en poudre
feuilles de menthe

Méthode de préparation

Meringues

Battez les blancs d'œuf en neige. Tout en fouettant, incorporez-y lentement le sucre et le vinaigre.

Préchauffez le four à 120 °C. Disposez 8 petits tas de blanc d'œuf sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.

Aplatissez-les légèrement en leur centre. Enfouez pendant environ 2 heures.

Éteignez le four et laissez les meringues y reposer pendant encore 1 heure.

La sauce

Pendant ce temps, mélangez le mascarpone avec le yaourt, le sucre et le jus de citron jusqu'à obtention d'une pâte lisse.

Incorporez-y la crème fouettée.

Juste avant de servir, versez le mélange à base de crème sur les meringues et saupoudrez de fruits rouges et de sucre glace. Décorez avec quelques feuilles de menthe.

Ustensiles de cuisine

Four

