

Meringues au coulis de groseilles et fraises

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Facile

Ingrédients

250 grammes blancs d’œufs
250 grammes de sucre cristallisé (fin)
250 grammes de sucre glace
1 cuillère à soupe de fécule de maïs
fraises
250 grammes de groseilles rouge
1 citron (jus)
50 grammes de sucre fin (extra)

Méthode de préparation

1. **Mélangez les blancs d’œufs et le sucre cristallisé dans un saladier. Utilisez le robot ménager (ou un batteur avec fouet) pour monter les blancs en neige. À la fin, ajoutez le sucre glace et la fécule de maïs et fouettez brièvement jusqu’à ce que tout soit bien mélangé. Les blancs d’œufs doivent avoir la texture d’une crème épaisse qui n’est plus liquide.**

2. **Couvrez une plaque de cuisson de papier sulfurisé. Versez de jolis ronds de blancs d’œufs sur le papier sulfurisé. Utilisez éventuellement une poche à douille, mais vous pouvez aussi vous servir de deux cuillères. Laissez suffisamment d’espace entre chaque meringue.**

3. **Enfournez la plaque de cuisson pendant une heure dans un four préchauffé à 120 °C.**

4. **Ensuite, entrouvrez la porte du four (par exemple, à l’aide d’une cuillère en bois) pour laisser l’humidité s’évacuer.**

5. **Coupez les fraises en cubes.**

6. **Versez les groseilles dans un poêlon et ajoutez le jus de citron et le sucre. Portez à ébullition et mixez jusqu’à obtenir un mélange lisse. Laissez refroidir. Répartissez le mélange et les fraises sur les meringues.**