



Salades et soupes de fruits

Soupe de fraises meringuées à la rhubarbe



4h40 **20 min** **20 min** **4h** **168**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

400 g **Fraise**
1 c. à soupe **Jus de citron**
250 g **Rhubarbe**
2 unité(s) entière(s)
Blanc(s) d'oeuf
90 g **Sucre semoule**
4 c. à soupe **Sucre glace**
1 **Sel**

Étape 1

Préparation de la compote de rhubarbe

- 1 Retirer les extrémités des bâtons de rhubarbe et couper en petits tronçons.
- 2 Les déposer dans un saladier, ajouter le sucre semoule et laisser macérer au frais pendant 2 heures.
- 3 Au bout de ce temps, déposer la rhubarbe avec la moitié du jus de macération dans une casserole.
- 4 Faire cuire à feu très doux et à couvert. Remuer délicatement de temps en temps. La compote est cuite lorsque les tronçons de rhubarbe sont tendres (environ 15 à 20 minutes).
- 5 Laisser tiédir puis réserver au frais.

Étape 2

Préparation de la soupe de fraise

- 1 Passer les fraises sous l'eau, les équeuter et les couper en morceaux.
- 2 Sucre si nécessaire, tout dépend des fruits : ils peuvent être plus ou moins sucrés.
- 3 Mixer les fraises avec le jus de citron. Réserver au frais dans un saladier.

Étape 3

Préparation de la meringue

- 1 Battre les blancs en neige. Quand ils commencent à être fermes, ajouter le sucre glace tout en continuant de battre.
- 2 Continuer à fouetter jusqu'à ce que la meringue soit ferme.

Étape 4

Dressage

- 1 Répartir de la soupe dans des ramequins (ou assiettes creuses), ajouter au centre de la compote de rhubarbe.
- 2 Utiliser une poche à douille pour déposer de la meringue. A défaut, utiliser une cuillère.
- 3 Dorer le dessus de la meringue à l'aide d'un chalumeau ou passer quelques minutes sous le grill du four en surveillant la coloration.