Autres desserts aux fruits

Topping fruits rouges et meringue

2h15	10 min	1h45	20 min	204
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la meringue

1 unité(s) entière(s) **Blanc(s) d'oeuf**
60 g **Sucre semoule**
2 goutte(s) **Colorant**

Ingrédients pour les fruits rouges

200 g **Fruits Rouges**
1 c. à café **Sucre semoule**

Ingrédients pour les yaourts

4 pot(s) **Yaourt**

Étape 1

Réalisation des meringues

1. Dans le bol d'un batteur, verser le blanc d'oeuf.
2. Lorsque le mélange devient mousseux, ajouter le sucre en pluie, toujours en fouettant . Ajouter le colorant.
3. Continuer à fouetter jusqu'à ce que les blancs soient bien serrés.
4. La pâte à meringue est prête lorsque mélange est brillant, lisse et ferme.
5. Verser la pâte à meringue dans une poche à douille garnie d'une douille cannelée.
6. Sur une plaque anti-adhésive, former des petites meringues.
7. Enfourner dans un four préchauffé à 100°C (Th.3) et laisser cuire 1h45.
8. Si nécessaire, ouvrir régulièrement la porte du four quelques instants pour évacuer la buée.
9. Laisser refroidir les meringues dans le four, la porte entre-ouverte.

Étape 2

Réalisation de la compte de fruits rouges

1. Verser les fruits rouges dans une casserole. Ajouter le sucre.
2. Mélanger à l'aide d'une spatule et laisser cuire pendant 5 minutes sur feux doux. Réserver.

Étape 3

Dressage

1. Casser les meringues avec les mains.
2. A l'aide d'une cuillère à café, verser un peu de fruits rouges au sucre sur les yaourts.
3. Parsemer de morceaux de meringue et servir de suite.