



*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 compote 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.