

Desserts glacés

Crème glacée fromage blanc, mikado de meringue et gaspacho de fraises garigette


4h30
30 min
4h
0
357

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

REPOS

CALORIES

Étape 1

Réalisation et cuisson des mikados de meringue

- 1 Préchauffer le four à 100°C (Th.3).
- 2 Verser les blancs d'œufs et le sucre dans un saladier puis mélanger à l'aide d'un batteur.
- 3 Quand les blancs deviennent fermes, incorporer le sucre glace. Et battre de nouveau.
- 4 Verser la meringue dans une poche à douille munie d'une douille unie à l'aide d'une maryse. Former des bâtonnets de meringue sur une plaque de four tapissée de papier sulfurisé.
- 5 Enfourner pendant 4h.

Étape 2

Préparation du gaspacho de fraises

- 1 Laver et équeuter les fraises à l'aide d'un couteau d'office. Les réserver dans un saladier.
- 2 Ne pas équeuter les fraises avant de les laver sinon elles se gorgeraient d'eau.
- 3 Prélever trois zestes de citron vert à l'aide d'un zesteur.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la crème glacée et les mikados de meringue

4 boule(s) **Glace au
fromage blanc**
40 g **Sucre semoule**
40 g **Sucre glace**
40 g **Blanc(s) d'oeuf**

Ingrédients pour le gaspacho de fraises

400 g **Fraise**
30 g **Sucre semoule**
1 **Citron(s) vert(s)**

Ingrédients pour le crumble de noisette

40 g **Farine**
40 g **Beurre**
40 g **Noisette(s)
entière(s)**

- 4 Mixer les fraises avec les zestes de citron à l'aide d'un mixeur plongeant.
- 5 Réserver au frais.

Étape 3

Réalisation du crumble de noisette

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Concasser les noisettes à l'aide d'un pilon et d'un mortier. Obtenir une poudre fine mais assez consistante.
- 3 Ajouter la farine, le beurre pommade et les noisettes dans un saladier. Mélanger avec les doigts.
- 4 Travailler la pâte jusqu'à ce qu'elle ne colle plus aux doigts.
- 5 Bien étaler le crumble sur une plaque de four tapissée de papier sulfurisé et enfourner pendant 15 minutes.

Étape 4

Dressage

- 1 Verser le gaspacho de fraises dans une cruche.
- 2 Disposer le crumble de noisette dans le fond d'une assiette creuse. Former des quenelles de glace à l'aide d'une cuillère puis les disposer sur le crumble.
- 3 Déposer les mikados de meringue sur le dessus. Déguster sans attendre.