



Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !

TEMPS DE PREPARATION: 25 mn

NID DE MERINGUE AU MASCARPONE ET COCKTAIL DE FRUITS

INGREDIENTS:

4 blancs d'œufs
125 g de sucre semoule
125 g de sucre glace

250 g de sucre semoule
250 g de mascarpone
3 œufs
5 cl de kirsch

1 banane
150 g de fraises
150 g de framboises
150 g d'abricots
150 g pêches blanches
1 pomme verte

METHODE :

Ce dessert est très frais, et délicieusement bon. Originale, cette composition de saveurs, fruits et mascarpone dans un écrin de meringue, suscitera la curiosité du palais et la gourmandise de vos invités !

Commencez par faire votre meringue avec les 4 blancs d'œufs et 125 g de sucre semoule suivant la méthode de la « meringue française ». Lorsque le mélange est bien ferme, terminez en incorporant délicatement à l'aide d'une spatule le sucre glace préalablement tamisé. Préchauffez votre four à 120°C (Thermostat 4) pendant 10 mn. Dressez 2 disques de meringue d'environ 22cm de diamètre sur une feuille de papier sulfurisé, saupoudrez légèrement le dessus de sucre glace puis enfournez dans le four préchauffé. Laissez cuire pendant 1H30 à 1H40. Laissez refroidir avant de poursuivre.

Les meringues peuvent être faites à l'avance et conservées au sec à l'abri de l'air.

Fouettez le mascarpone avec 5cl de kirsch. Clarifiez les œufs, à l'aide d'un fouet, blanchissez les jaunes avec 200 g de sucre semoule pendant 2 à 3mn. Montez les blancs en neige assez fermes en ajoutant doucement 50 g de sucre semoule lorsqu'ils sont pratiquement montés.

Incorporez le mascarpone battu aux jaunes d'œufs blanchis, puis ajoutez les blancs en neige délicatement pour obtenir une crème onctueuse et homogène.

Lavez et épluchez vos différents fruits, retirez les noyaux ou pépins puis coupez-les en tranches.

Les framboises ainsi que les fraises si elles sont petites seront laissées entières.

Recouvrez l'un des disques de crème au mascarpone, parsemez les fruits coupés sur toute la surface, puis terminez en déposant le second disque de meringue sur le dessus en appuyant un peu.

Quelques fraises sur le dessus accompagnées d'une ou deux grappes de groseilles et de quelques feuilles de menthe seront du plus bel effet.

A la fois délicieux et original, tous ces arômes mélangés feront merveille auprès de votre entourage !