

Gratin de fruits meringués



Gratin de fruits meringués

Difficulté : Facile

Temps de préparation : 30 minutes

Pour 4 personnes

Ingédients

4 fruits de la passion 1 mangue 1 kiwi 1/4 l de lait 4 jaunes d'oeufs 80 g de sucre semoule 1 cuillère à soupe de Maïzena pour la meringue 4 blancs d'oeufs 200 g de sucre en poudre 1 cuillère à café d'extrait de vanille

Préparation

Préparez la crème pâtissière: faites chauffer le lait. Dans une casserole, fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent. Ajoutez la Maïzena, fouettez encore quelques secondes, puis versez le lait. Faites cuire la crème à feu doux sans cesser de remuer jusqu'à ce qu'elle épaississe. Versez dans un saladier et laissez refroidir.

Pelez la mangue, coupez-la en petits cubes, mettez-les dans un saladier. Ajoutez-y les kiwis pelés et coupés en morceaux, la chair des fruits de la passion et mélangez. Quinze minutes avant de servir, versez la crème dans 4 coupelles allant au four et répartissez les fruits dessus.

Préchauffez le four à 170°C (310°F). Montez les blancs en neige ferme, incorporez-y la moitié du sucre et l'extrait de vanille, fouettez encore jusqu'à ce qu'ils soient très fermes et incorporez-y le reste de sucre.

Posez sur les fruits des cuillerées de meringue, mettez les coupelles au four et laissez dorer 7 à 8 min. Servez les gratins dès la sortie du four.

Le bon accord vin

un graves moelleux 98

Notes personnelles