

Bombe glacée à la framboise

Pour 8 à 10 personnes

Préparation : 15 min – Réfrigération : 12 h minimum

Ingrédients :

- 250g de framboises
- 1cs de sucre glace
- 1/2 citron
- 125g de meringues
- 4 œufs
- 150g de sucre en poudre
- 30cl de crème liquide entière



Ustensiles spécifiques : un blender, un rouleau à pâtisserie, un fouet électrique, un cul de poule, du film alimentaire.

Réalisation :

- Rouler les framboises sur un linge humide.
- Passer les fruits au blender avec le sucre glace et le jus du citron, de manière à les réduire en coulis.
- Tamiser pour éliminer les graines (facultatif).
- Mettre les meringues dans un sachet congélation et les écraser doucement avec un rouleau à pâtisserie.
- Casser les œufs dans une terrine et les fouetter longuement au batteur électrique jusqu'à ce que le mélange soit mousseux.
- Incorporer alors progressivement le sucre en pluie, en continuant de fouetter jusqu'à ce que la préparation devienne brillante.
- Dans une autre terrine, fouetter la crème fraîche bien froide en chantilly.
- Mélanger délicatement les deux préparations, puis incorporer le coulis de fruits.
- La préparation obtenue doit être très onctueuse.
- Incorporer les morceaux de meringue.
- Verser la préparation dans un moule à bombe (ou un saladier à fond rond et lisse).
- Humecter légèrement un film étirable et en recouvrir le moule.
- Placer au congélateur 12 h minimum.
- Pour démouler, placer un couteau entre la paroi du moule et la glace, puis démouler sur un plat de service. Si besoin, tremper quelques instants les bords du moule dans une eau chaude.
- Décorer avec quelques fruits par ex ou quelques meringues.

Bon appétit !!!!