

Roulé meringué amandes, fraises et groseilles

Pour 8 personnes

Préparation : 20 min – Cuisson : 15 min - Réfrigération : 30 min

Ingrédients :

- 5 blancs d'oeufs
- 180g de sucre blanc
- 2cs de vinaigre blanc
- 1 poignée d'amandes effilées
- 250g de crème liquide entière 30% mat. gr
- 2cs de sucre d'Agave
- 1cc d'extrait de vanille
- 250g de fraises
- 50g de groseilles



Ustensiles spécifiques : un robot électrique, une spatule haute température, une petite spatule coudée, une toile siliconée, un Flexipan plat et une plaque aluminium perforée.

Réalisation :

- Monter les blancs en neige et ajouter le sucre progressivement.
- Ajouter le vinaigre blanc et fouetter encore.
- Poser le Flexipan plat sur la plaque aluminium perforée.
- Préchauffer le four à 180°C.
- Étaler la meringue dans le moule à l'aide de la petite spatule coudée.
- Parsemer d'amandes effilées.
- Enfourner +/- 15 min puis laisser reposer 10 min dans le four éteint avec la porte ouverte.
- Démouler la meringue sur la toile siliconée et la laisser ainsi refroidir sans la rouler.
- Laver les fraises, les essuyer et les coupées en morceaux.
- Dans le bol du robot, fouetter la crème en chantilly avec le sucre et l'extrait de vanille.
- Étaler la crème sur la meringue refroidie à l'aide de la petite spatule coudée.
- Ajouter les fraises coupées en morceaux et les groseilles égrainées.
- Rouler la meringue et la poser sur le plat de service.

Bon appétit !



Moule Flexipan plat

Mon blog : <http://lesdelicesabelle.fr/>

Instagram : <https://www.instagram.com/lesdelicesabelle/>

Groupe privé Facebook : <https://www.facebook.com/groups/lesdelicesabelle/>

Isabelle CHEVRIER

Votre conseillère culinaire Guy Demarle