

Crème au chocolat blanc et fraises meringuées



Préparation : 25mn

Cuisson : 2mn

Réfrigération : 3 h

Les ingrédients pour 4 personnes :

300 g de fraises

250 g de mascarpone

3 œufs entiers

2 blancs d'œufs

80 g de chocolat blanc (je préconise 120 g)

2 c à s de sucre glace

2 c à s d'amandes effilées

Équeuter les fraises et les couper en morceaux. Les répartir dans 4 coupelles pouvant aller au four.

Séparer les blancs des jaunes des 3 œufs entiers. Faire fondre le chocolat blanc au bain-marie.

Fouetter les jaunes avec le mascarpone et ajouter le chocolat fondu. Mélanger pour obtenir une préparation lisse et homogène.

Battre les 3 blancs en neige et les incorporer délicatement à la préparation au mascarpone. Verser cette crème sur les fraises dans les coupelles. Réfrigérer 3 h au moins.

Monter les 2 blancs restants en neige en incorporant le sucre glace à la fin. Répartir cette meringue sur les crèmes dans les coupelles et passer les coupelles 2 mn sous le grill préchauffé du four en surveillant. Pour finir parsemer des amandes effilées grillées à sec dans une poêle. Servir aussitôt.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>