

Eton Mess



Temps: >60 min

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

500 g de fraises, et des fraises supplémentaires pour la présentation

100 g de sucre cristallisé

200 ml de crème entière, légèrement battue

125 g de crème fraîche

50 g de sucre glace, tamisé

½ gousse de vanille, évidée

100 g de framboises

Meringues

100 g de blancs d'œufs (environ 3 œufs)

100 g de sucre cristallisé

100 g de sucre glace, tamisé

15 g d'amidon de maïs

PRÉPARATION

Préchauffer le four à 120 °C.

Au robot, battre les blancs d'œufs en neige avec une pincée de sel pendant env. 3 à 4 min jusqu'à ce que des pointes fermes se forment. En laissant tourner le moteur, ajouter progressivement le sucre cristallisé et continuer à battre jusqu'à ce que la masse soit ferme et brillante, soit env. 2 à 3 min. Ensuite, saupoudrer au tamis le sucre glace et l'amidon de maïs, et incorporer précautionneusement.

CUISSON

Chemiser la plaque de cuisson de papier sulfurisé et y déposer des petits tas d'appareil à meringues d'environ 8 cm Ø. Cuire au four pendant env. 45 à 50 min jusqu'à ce que les meringues se détachent facilement de la plaque. Elles doivent être croustillantes, mais ne pas encore avoir pris de couleur. Couper le four et laisser les meringues refroidir totalement dans le four.

FAIRE MARINER LES FRAISES

Entre-temps, laver les fraises, les parer et les couper en quatre. Dans un grand saladier, mélanger les fraises coupées avec le sucre et laisser reposer 20 min.

PRÉPARER LA CRÈME VANILLÉE

Dans un grand saladier, battre légèrement la crème, la crème fraîche, le sucre glace et les graines de vanille jusqu'à ce que des pointes blanches se forment.

PRÉSENTATION

Mettre un quart des fraises au fond de grandes coupes en verre (p. ex. coupes à trifle), napper d'un quart de la crème vanillée et surmonter d'un quart des meringues grossièrement émiettées. Répéter l'opération avec le reste des ingrédients.

SERVIR

Décorer les coupes avec des framboises et les fraises supplémentaires.