

Meringues citron-framboise

Pour 6 savarins individuels:

Meringues au citron :

3 blancs d'œuf (105g env)

90g de sucre

90g de sucre glace

1 citron

Montez les blancs d'œuf avec le sucre en poudre. Ajoutez à l'aide d'une maryse le sucre glace délicatement et le zeste râpé du citron. Dressez les meringues dans des moules à muffin en silicone. Faites cuire 2 heures à 100°. Sortez les du four et démoulez les délicatement. L'intérieur doit être fondant.

Mousse au citron :

100g de jus de citron jaune

80g de jus de citron vert

6g de gélatine

50g de sucre

25cl de crème liquide bien froide montée en chantilly

Faites chauffer les jus de citron et le sucre juste pour que ce dernier se dissolve. Ajoutez la gélatine gonflée dans l'eau froide et essorée. Quand le mélange est refroidi, ajoutez la chantilly. Coulez dans des moules en silicone en forme de savarin. Lissez et mettez au congélateur.

Confit de fruits rouges (60g) :

180g d'un mélange de framboises surgelées

120g de sucre

10g de jus de citron vert

50g de jus de citron jaune

4g de pectine NH ou de Vitpris Alsa

Mélangez les framboises, la moitié du sucre et le jus des deux citrons et laissez macérer pendant 1 nuit. Faites tiédir les fruits (40°) dans une casserole et ajoutez le sucre mélangé avec la pectine. Portez à ébullition et retirez aussitôt du feu. Versez le confit dans un saladier, posez un film alimentaire au contact et mettez au frais.

Montage :

Mettez une meringue dans l'assiette et démoulez dessus un savarin de mousse au citron. Remplissez le trou de confit de framboise et mettez en un peu sur le côté également.