

Mille-feuille meringué aux fraises



Côté marché :

Pour 6 personnes

Pour la meringue :

150 g de blancs d'oeufs
1 cc de vinaigre de cidre
20 g de maïzena tamisée
280 g de sucre en poudre

Pour la crème vanillée :

125 g de crème fraîche d'Isigny
125 g de mascarpone
30 g de sucre vanillé
1 cs de limoncello

Garniture :

18 fraises (3 par personne)

Préchauffez le four à 150°C.

Mélangez le sucre et la maïzena

Dans le robot, battez vos blancs en neige, ajoutez le vinaigre de cidre et incorporez progressivement le mélange sucre/maïzena, continuez de battre jusqu'à ce que la préparation soit ferme.

Versez la préparation sur le flexipat ou sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

Enfournez pour 20 mn puis réduisez la température à 110°C et poursuivez la cuisson pendant 30 mn environ. Laissez refroidir puis retournez la meringue sur un silpat ou autre.

Préparation de la crème :

Dans un saladier, mélangez à l'aide du fouet le mascarpone et la crème fraîche avec le sucre vanillé (recette [ici](#)), et ajoutez 1 cs de limoncello (facultatif). Lavez et équeutez les fraises. Coupez la meringue de façon à avoir 12 rectangles. Déposez la crème vanillée sur 6 rectangles de meringue, ajoutez 3 fraises (ou autres) sur le dessus, couvrez avec la meringue restante.

