

Cerises et fraises rôties meringuées

Préparation : 25 mn

Cuisson : 30 mn (40 mn dans mon four)

Les ingrédients pour 6 personnes :

500 g de cerises

500 g de fraises

1 gousse de vanille

4 c à s de sucre

Pour la meringue :

3 blancs d'œufs

100 g de sucre

100 g de sucre glace

2 c à s de maïzena

1 c à c de vinaigre blanc

Équeuter et couper les fraises en 2, dénoyauter les cerises. Disposer les fruits dans le fond d'un plat à gratin et parsemer de sucre. Gratter la gousse de vanille dessus.

Préparer la meringue en battant les blancs d'œufs et en ajoutant peu à peu le sucre et le sucre glace jusqu'à ce que les blancs deviennent fermes et forment des "becs d'oiseau" sur le fouet. Ajouter ensuite la maïzena et le vinaigre en continuant à fouetter.

Recouvrir les fruits avec la meringue et mettre à four préchauffé à 160° pendant 30 mn (adapter suivant le four).

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>