

A vos casseroles !

Par [JFB](#) le mar 10/04/2007 - 13:47

Fruits d'hiver à l'italienne

4 pommes acidulées

4 poires

20 g de beurre

20 g de sucre de canne

1/2 gousse de vanille

Pour la meringue :

4 blancs d'oeufs

4 cuillerées à soupe de sucre glace

1 cuillerée à soupe d'amandes effilées

Préchauffer le four à 180°C.

Eplucher les pommes et les poires en retirant le cœur et les pépins. Prélever les graines de vanille en ayant fendu la gousse en 2.

Découper les fruits en lamelles puis les cuire à la poêle sur feu doux avec le beurre, la vanille et le sucre en remuant sans cesse pendant 15mn.

Ecraser grossièrement les fruits à la fourchette et placer cette compote dans un petit plat à gratin.

Pour la meringue : dans une petite terrine, monter les blancs en neige très ferme. Ajouter le sucre glace et battre jusqu'à ce que le mélange forme ruban.

Verser cette crème sur la compote, décorer avec les amandes et faire cuire au centre du four 10mn.

Servir tiède.

- 6 vues

Catégorie

Agenda Culturel