

# MERINGUE – CREME aux FRUITS

Recette de Michel du 26 Mai 2018

Four à 100°

## **MERINGUE**

Démarrer le montage en neige de  
Après une dizaine de minutes mélanger  
très délicatement

5 Blancs d'œuf

120 gr de sucre en poudre

Incorporer ensuite

120 gr de sucre glace et  
40 gr de Maïzena

toujours petit à petit



A l'aide d'une poche à douille, déposer en spirale – formant un cercle  
cet appareil sur la plaque de cuisson garnie de papier sulfurisé  
Superposer une bande sur le pourtour afin d'obtenir un contenant pour la  
crème



*Vous pouvez aussi confectionner des décors (petits choux ou bâtonnets)*

Cuire à 100° environ 1 heure

## **CREME**

Mélanger au mixer

200 gr de crème entière liquide à  
100 gr de mascarpone et  
30 gr de sucre en poudre

A l'aide d'une poche à douille remplir les meringues de cette crème  
Décorer avec les fruits : fraises- Kiwi- myrtilles et feuilles de menthe

