

ASTUCE : Décorer selon vos envies de framboises entières, de copeaux de chocolat ou de sucre glace.



Tartelette meringuée à la framboise

Pour 10 tartelettes :

.....
10 Tartelette ronde,
Art. n° 98392
2 feuilles de gélatine
85 g chocolat blanc
3 œufs
350 g framboises surgelées
25 g sucre roux
100 g sucre glace

- ❶ Ramollir la gélatine, puis bien égoutter en pressant. Décongeler les framboises, laisser égoutter dans une passoire et mixer.
- ❷ Au bain-marie, battre la purée de framboises avec les jaunes d'œufs et le sucre roux. Retirer du bain-marie puis y intégrer la gélatine. Hacher le chocolat blanc, y verser la purée tiède et mélanger jusqu'à l'obtention d'une crème lisse.
- ❸ Verser la crème dans les tartelettes. Battre les blancs d'œufs avec le sucre glace. Une fois fermes, les verser dans une poche à douille et en garnir les tartelettes.
- ❹ Griller au four pendant 4-5 minutes et servir.