

Compote de pommes pâtissière meringuée



Dessert **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 5 mn

Une recette d'antan, très simple à faire.

Ingrédients

- 5 pommes - ou poires ou un mélange des 2
- 250 ml de crème pâtissière maison
- 2 blancs d'oeufs
- 50 g de sucre fin ou vanillé

Préparation

- 1 Monter les blancs en neige avec le sucre.
- 2 Verser la compote dans un plat. Recouvrir de crème pâtissière. Recouvrir avec les blancs en neige et strier la surface.
- 3 Passer 5 minutes sous le grill.
- 4 Servir tiède avec des langues de chat, biscuits roses ou croquignolles.

Proposé par



Cafougniette

Cuisine et partage sont deux mots qui s'associent à merveille à mon idée.

Je vous propose donc, à côté de ma passion pour la rénovation que vous pourrez découvrir sur mon blog, de découvrir quelques recettes simples, rapides et parfois originales mais toujours savoureuses à partager.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

