

## Délice aux fraises



Dessert **Facile**

**Pour** : 2 personnes

**Préparation** : 15 mn

**Cuisson** : 150 mn

*Frais & très coloré, ce dessert terminera avec légèreté un repas copieux.*

Recette proposée par : Isabelle Porcherot

### Ingrédients

- 300 g de fraises
- sirop de fraise (de framboises pour moi)
- 30 g de sucre en poudre
- 1 blanc d'oeuf
- pour la décoration :
- 2 petites fraises
- 1 feuille de basilic
- éclats de pétales de roses cristallisées

### Préparation

- 1 Lavez les fraises rapidement sous l'eau. Équeutez-les, puis mixez avec du sirop jusqu'à l'obtention d'un coulis. Versez dans les verrines.
- 2 Préchauffez le four à 100°C.
- 3 Mettez le blanc d'oeuf dans un saladier et montez-le au batteur électrique à vitesse lente. Augmentez la puissance du batteur et battez jusqu'à l'obtention d'un blanc bien ferme. Ajoutez le sucre petit à petit. Le mélange final doit être très ferme et bien brillant.
- 4 Versez le mélange dans une poche à douille, dressez-en la moitié en meringues sur une plaque recouverte de papier de cuisson et faites cuire 2h30 environ dans le four à 100°C.
- 5 Coulez le reste du mélange dans une casserole d'eau frémissante et faites cuire 1 à 2 minutes environ de chaque côté. Posez les blancs sur le coulis de fraises. Décorez chaque verrine avec une fraise, du basilic ciselé et des éclats de roses cristallisées. Réservez au réfrigérateur quelques heures avant de servir...

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

