

Kaki Persimon mariné et meringue aux Spéculoos



Dessert **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 20 mn

Repos : 10 mn

Un dessert que vos invités ne sont pas prêts d'oublier.

Ingrédients

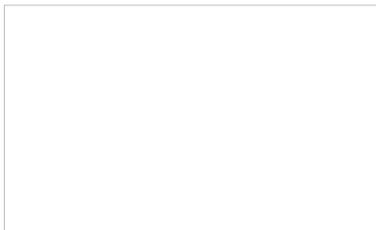
- 2 kakis persimon
- jus d'une demie orange et son zeste
- 1 cc de cointreau
- 1 cs de sucre en poudre
- 6 spéculoos
- 2 blancs d'oeuf
- 40 g de sucre vanillé
- 1 pincée de sel
- 0,5 gousse de vanille

Préparation

- 1 Commencez par préparer la marinade : dans un bol, mélangez le sucre, le Cointreau, le jus d'orange, son zeste et la gousse de vanille grattée.
- 2 Épluchez les kakis Persimon et coupez-les en petits dés.
- 3 Versez dessus la marinade et laissez-les reposer au moins 10 min.
- 4 Placez les Spéculoos dans un sachet en plastique, émiettez-les.
- 5 Battez les blancs en neige avec une pincée de sel jusqu'à ce qu'ils soient fermes, en incorporant au fur et à mesure le sucre vanillé.
- 6 Disposez au fond des verres la marinade de kakis Persimon, le Spéculoos puis la meringue à l'aide d'une poche à douille.
- 7 Passez sur la grille du four quelques minutes pour colorer légèrement la meringue.

Proposé par

Kaki Persimon



La star de la saison automne-hiver.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

