

Meringues aux framboises

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

1 carton de framboises surgelées
330 grammes de sucre fin
5 blancs d’œufs (à température ambiante)
1 cuillère à café d'extrait de vanille

Méthode de préparation

1. **Versez les framboises dans un poêlon avec 30 g de sucre. Laissez mijoter pendant cinq minutes, puis passez ce mélange au tamis et recueillez le coulis dans un bol. Pressez bien le jus des framboises, puis retirez les graines dans le tamis. Laissez refroidir complètement.**

2. **Versez le reste du sucre dans une poêle et portez doucement à ébullition. Ne mélangez pas ! Le sucre doit être parfaitement fondu, mais ne doit pas changer de couleur. Réservez.**

3. **Fouettez les blancs d’œufs jusqu’à ce qu’ils forment des pics tendres. Continuez à fouetter en versant délicatement le sucre fondu en un fin filet. Fouettez pendant encore 10 minutes jusqu’à ce que les blancs d’œufs soient très fermes.**

4. **À l’aide d’une grande cuillère, versez de petits monticules de blanc d’œuf sur une plaque de cuisson couverte de papier sulfurisé. Sur chaque monticule, déposez une pointe de coulis aux framboises. Utilisez une fourchette pour créer un effet marbré.**

5. **Laissez cuire pendant 2 heures dans un four préchauffé à 110 °C. Ensuite, laissez refroidir complètement.**