Meringue à l’ananas grillé et pain d’épices

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Difficile

Ingrédients

2 blancs d’œufs
100 grammes de sucre fin
1⁄2 ananas frais (pelé et coupé en rondelles)
500 grammes de mascarpone
250 grammes pain d’épices
5 centilitres d’Élixir d’anvers
de menthe fraîche (ciselée)

Méthode de préparation

1. **Battez les blancs d’œufs en neige.**
2. **Pendant ce temps, chauffez délicatement le sucre dans un poêlon.**
3. **Cuillère par cuillère, ajoutez le sucre chaud à la mousse de blancs d’œufs, sans cesser de battre.**
4. **Répartissez les blancs d’œufs sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.**
5. **Faites cuire pendant une heure et demie dans un four préchauffé à 90 °C. N’ouvrez pas le four !**
6. **Mettez la menthe dans l’Élixir d’Anvers et faites mariner l’ananas dans ce mélange. Réservez au réfrigérateur.**
7. **Répartissez la moitié du mascarpone sur la meringue.**
8. **Faites griller l’ananas au barbecue.**
9. **Badigeonnez le pain d’épices avec le reste de l’Élixir d’Anvers et faites-le griller au barbecue.**

10. **Disposez un morceau de meringue sur le pain d’épices et nappez les côtés avec le reste du mascarpone.**

11. **Parsemez le tout d’ananas coupé en petits morceaux. Décorez avec une feuille de menthe.**