

GÂTEAU MERINGUE AUX NOISETTES, CREME ET FRAMBOISES



Facile Préparation: 15 mn Cuisson: 1 h environ

Pour 6 personnes:

Pour la meringue:

3 blancs d'œuf
55 g de noisettes mondées et torréfiées
175 g de sucre glace

Pour la garniture:

30 cl de crème liquide entière
300 g d framboises fraîches

Préchauffer le four à 150°.

La meringue:

Monter les blancs en neige assez ferme et une minute avant la fin, verser le sucre en continuant à battre jusqu'à l'obtention d'une meringue bien lisse et brillante.

Incorporer les noisettes avec délicatesse.

Sur une plaque revêtue d'un silpat ou de papier sulfurisé, étaler la meringue en forme de rond (2 par gâteau, petits ou grands selon le choix d'un dessert individuel ou non) sur 4 à 5 mm d'épaisseur.

Enfourner et cuire entre 45 à 60 mn, selon le diamètre du cercle.

Sortir du four et laisser refroidir.

La garniture:

Pendant la cuisson des meringues, battre la crème nature en chantilly bien ferme, la mettre dans une poche à douille munie d'une douille cannelée et réserver au froid.

Lorsque les meringues sont froides, dresser la crème autour et au milieu du premier disque et garnir de framboises. Poser le 2ème rond délicatement sur la garniture et répéter l'opération.

Remettre au frais jusqu'au service.