

ile flotante comme une pavlova.



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
0.5	Sauce aux fruits rouges en poche 1 kg YABON	0273265
0.1	Praliné grains en sachet 1 kg CACAO BARRY	0092907
0.35	Sucre en poudre en paquet 1 kg GUSTO DEBRIO	0052705
0.05	Sucre glace en sachet 1 kg BEGHIN SAY	~
0.005	Fleur de maïs en boîte 700 g MAIZENA	0043452
0.005	Vinaigre de cidre en bouteille verre 1 L BEAUFOR	0012318
0.5	Crème liquide UHT 35% MG	~
0.45	Blanc d'œuf	~
0.2	framboise	~
0.2	Groseille	~
0.2	Mures	~
0.2	Fraise	~
1	Menthe fraiche	~

Étapes de préparation

- 1 Dans une cuve de batteur. Monter les blancs en neige en ajoutant le sucre en poudre peu à peu. Terminer le mélange en ajoutant la maïzena et le vinaigre. Le mélange doit être ferme et brillant.
- 2 Mouler des formes avec un petit creux au centre sur une plaque à pâtisserie avec une feuille de papier cuisson. Cuire au Four à 130°C pendant 1h environ.
- 3 Monter la crème bien froide avec le sucre glace en Chantilly.

- 4 Sur les meringues , A l'aide d'une poche à pâtisserie garnir de chantilly les meringues froides.
- 5 Décorer de fruits rouges généreusement.
- 6 Dans une coupelle de service, verser la sauce fruit rouge. Déposer la meringue Napper de quelques gouttes de sauce fruit rouge .Décorer avec le praliné grain et quelques feuilles de menthe.