

Ananas meringué surprise...irrésistible !

Pour 2 parts

1 ananas coupé en 2 (l'idéal est un Victoria qui fait 2 parts)
Environ 20 framboises
1 sachet de sucre vanillé (facultatif)

Une fois l'ananas coupé en deux, évidez-le avec une cuillère à pamplemousse (bords coupants)
Déposez les morceaux de fruits dans un bol
Ajoutez les framboises encore gelées, et le sucre vanillé, si vous aimez bien sucré
remplissez la coque des ananas évidés

La meringue :

2 blancs d'œufs
50 gr de sucre en poudre.

Allumez le four à 240°, position grill.

Montez les blancs d'œufs, ajoutez le sucre et battez à grande vitesse jusqu'à ce que la masse devienne brillante et fasse des pics sur les fouets.

Étalez généreusement la meringue sur les fruits, pour chaque ½ ananas en faisant un dôme

Posez sur une plaque, enfournez rapidement à mi-hauteur pour faire prendre couleur à la meringue.

Vous pouvez ajouter un alcool : kirsch, rhum

Les morceaux d'ananas peuvent être employés seuls, mais la touche rose des framboises sera un petit plus

Si vous n'êtes pas amateur de meringue (ou pas envie d'en faire) vous pouvez la remplacer par des pointes de chantilly sur les fruits (à faire au moment de servir)