

OEUF A LA NEIGE AVEC SA SOUPE DE FRAMBOISES

Pour 6 personnes

Préparation 20 mn.
Cuisson 20 mn.

8 blancs d'oeufs
30 g de sucre blond
30 g de sucre glace

Pour la soupe :

1 kg de framboises
1 sachet de sucre
vanillé

Quelques grains
concassés de piment
d'Haïti

Préchauffer le four à 120° C. (Th. 4).
Fouetter les blancs en neige très ferme et ajouter
les deux sucres à la fin.

Humidifier la plaque du four et y déposer
des petits tas de blancs en neige. Enfourner et
faire cuire 5 mn, puis baisser le four à 90° C.
(Th. 3) et poursuivre la cuisson 5 mn. Sortir les
blancs du four et laisser refroidir.

Préparer la soupe de framboises : mettre
le kg de framboises dans un mixeur avec les grains
concassés et le sucre vanillé et ensuite réserver
au froid pendant 1 H.

Préparer un caramel. Dresser vos
assiettes creuses avec la soupe de framboises au
fond déposer les blancs au-dessus et verser le
caramel par dessus en décor.