



Meringue aux fraises

2 blancs d'oeufs

Pincée de crème de tartre

1/2 tasse sucre (125 ml)

2 tasses de crème 35% fouettée (500 ml)

2 c/table de sucre (30 ml)

1c/thé de vanille (5 ml)

1 1/2 tasse de fraises fraîches tranchées (375 ml)

1/4 de tasse amandes mondées grillées (60 ml)

Mettre les blancs d'oeufs (à la température ambiante) et la crème de tartre dans un bol et battre jusqu'à formation de pics mous.

Ajouter le sucre, une cuillerée à la fois, et continuer de battre jusqu'à ce que les blancs soient fermes.

Déposer la meringue sur une plaque à biscuits couverte d'un papier ciré et l'étendre de façon à former un cercle de la grandeur d'une assiette à tarte.

Cuire au four à 250°F (120°C) pendant 1 heure. Fermer le four et laisser sécher pendant 4 heures.

Fouetter la crème avec le sucre puis ajouter la vanille.

Recouvrir la meringue d'une mince couche de crème fouettée.

Déposer les fraises par-dessus. Avec une douille, décorer la meringue avec le reste de la crème fouettée.

Réfrigérer 2 heures.

Au moment de servir, garnir d'amandes grillées.

Donne 6 à 8 portions.