

ÎLE FLOTTANTE REVISITÉE À LA FRAISE

Préparation : 20 min, Cuisson:20sec, Pour 6 personnes

Ingrédients

500g de fraises
½ citron en jus
2 blancs d'œufs
4 c. à soupe de sucre en poudre
1 c. à soupe de pistaches émondées
1 pincée de sel

Préparation :

Lavez, équeutez, puis mixez les fraises avec le jus du demi-citron et de 2 cuillerées à soupe de sucre.

Versez le coulis dans une passoire, et filtrez-le.

Versez-le ensuite dans des verrines. Réservez au frais.

Montez les blancs en neige avec la pincée de sel. Quand ils commencent à être bien fermes, ajoutez peu à peu le reste de sucre.

Réalisez 6 quenelles de blancs en neige à l'aide de 2 cuillères, et disposez-les sur une assiette. Faites-les cuire au micro-ondes 20 à 30 secondes, sur puissance maximale.

Disposez-les sur les verrines, parsemez de pistaches concassées et réservez au frais jusqu'au moment de servir.

Astuce et tour de main :

Vous pouvez également verser les blancs d'œufs dans des moules hémisphériques en silicone. Cela fera un petit dôme régulier et du plus bel effet.