

## Recette de Florence Fouché, participante du défi culinaire Facebook 2014-Gagnante N°4

### Ingrédients

#### Meringue

120g de blanc d'œuf vieilli et à température ambiante

100g de sucre

1cs de maïzena

1 trait de jus de citron

1 pincée de sel

#### Crème fouettée à l'huile d'olive

40 cl de crème liquide entière

30 g de sucre glace

3 càs d'huile d'olive

500g d'un mélange de fruits rouges

(ici, mûres et myrtilles) dont la moitié servira à la réalisation du coulis.

#### Coulis de fruits

250g de fruits

1 trait de jus de citron vert

2 càs de sucre de canne

### Préparation

#### La crème fouettée à l'huile d'olive

15mn avant la réalisation de la crème fouettée, mettez le bol et le fouet de votre robot au congélateur avec la crème liquide pour une meilleure prise de la préparation.

Lorsque tout est bien frais, versez la crème dans le bol de votre robot et actionnez le fouet en augmentant progressivement la vitesse.

Lorsque la crème commence à se solidifier, ajoutez progressivement le sucre glace.

Lorsque la crème fouettée est bien ferme, versez en fin filet l'huile d'olive tout en continuant de battre.

Réservez au frais.

#### La meringue

Préchauffez le four à 120°C.

Dans le bol du robot, fouettez les blancs d'œuf avec la pincée de sel et le trait de jus de citron.

Commencez à fouetter à petite vitesse et augmentez la vitesse toutes les 30 secondes environ.

Lorsque la préparation commence à mousser, rajoutez progressivement le sucre.

Cessez de fouetter lorsque vos blancs d'œuf sont fermes ou

serrés.

Quelques indices vous aideront à savoir que c'est le bon moment :  
En se retirant, le fouet va former un pic, on appelle ça "le bec d'oiseau".

Et pour les plus téméraires, si la préparation reste solidement accrochée au bol lorsqu'on le retourne.

Étalez la préparation sur une plaque de four recouverte d'une feuille de papier sulfurisé ou d'un tapis en silicone.

Enfournez pour 1h à 1h15.

La meringue une fois cuite doit être légèrement blonde et bien craquante.

### **Le coulis de fruits rouges**

Dans un bol, disposez les fruits rouges, le trait de jus de citron vert, et le sucre de canne.

Mixez à l'aide d'un mixeur plongeant.

### **Le dressage**

Dressez juste avant de servir afin de conserver la texture croquante de la meringue.

Coupez la meringue en petits morceaux et mélangez délicatement à la crème fouettée.

Placez dans le contenant ou les contenants de votre choix si vous optez pour des parts individuelles de votre choix, disposez dessus des fruits frais et parsemez de coulis.