

Temps : 60 min

Niveau : Moyenne

Personnes : 10

Une meringue légère et croustillante garnie de crème Kiri onctueuse et de fruits frais colorés.

Préparation

Etape 1

Monter les blancs en neige avec le jus de citron très ferme à l'aide du batteur électrique. Incorporer progressivement le sucre en poudre en fouettant afin d'obtenir un bec d'oiseau

Etape 2

Pocher les meringues sur une plaque à pâtisserie avec une feuille cuisson. Mettre au four pendant 1 heure à 100°C.

Etape 3

Monter la crème au batteur avec le Kiri®, la poudre de vanille et le sucre glace. Réserver au froid.

Etape 4

Montage : sur la meringue, déposer au centre les quartiers d'orange, pocher la crème Kiri® et décorer avec le reste de fruits, les noisettes et des touches de caramel au beurre salé.

Ingrédients



1 kg Kiri Cream cheese



20 cl Crème liquide



60 g Sucre glace



5 g Poudre de vanille



400 g Segments d'orange



Noisettes



Sauce caramel au beurre salé



200 g Blanc d'oeuf



200 g Sucre en poudre



1 Pincée de sel



Jus de citron

Valeurs nutritionnelles

Informations pour	100g
Valeur énergétique	918
Matières grasses (g)	7
Dont acides gras saturés	11
Glucides (g)	24
Dont sucres	24
Protéines (g)	5
Sel (g)	1