



Ingrédients pour 8 pers. :

Pour la meringue :

3 blancs d'œufs
150 g de sucre extra-fin
1 c. à café de jus de citron
1 c. à soupe de Maïzéna (ou
une autre marque de
fécule de maïs)

Pour la garniture :

400 g de fraises
1 dizaine de framboises
5 à 6 mûres
Quelques myrtilles
20 cl de crème liquide
entière
1 c. à café de vanille en
poudre
3 c. à soupe de sucre glace
1/2 citron
Quelques feuilles de
menthe

Variantes :

Une fois le montage
réalisé, vous pouvez
saupoudrer les fruits de
sucre glace et rajouter des
amandes effilées.
Pour une version moins
coûteuse, mettez
uniquement des fraises.
Pour un version aux fruits
exotiques, mettez 3 fruits
de la passion, 1 mangue
bien mûre et deux kiwis.
Pour que votre chantilly
soit plus ferme, mettez 1 à
2 c. à soupe de
mascarpone.
N'hésitez pas à varier les
présentations de votre
meringue, en forme de
dôme, disque plus ou
épais, demi-lune, etc.

- Préchauffez le four à 150°C.
- Mettez les blancs d'œufs dans le bol d'un robot et montez-les à vitesse moyenne. Dès que le fouet laisse des marques dans les blancs, ajoutez le sucre en trois fois. Terminez à vitesse rapide afin de "serrer" les blancs et obtenir une meringue ferme et brillante.
- Dans un bol, diluez la fécule de maïs avec le jus de citron. Versez sur les blancs et mélangez délicatement à l'aide d'une maryse.
- Sur une feuille de papier sulfurisé, dessinez un cercle de +/- 28 cm de diamètre, puis un autre de +/- 22 cm de diamètre. Retournez la feuille et mettez-la sur une plaque de cuisson. Cela vous servira de gabarit pour votre couronne. Versez la meringue dans une poche à douille et formez votre couronne.
Enfournez, baissez la température à 120°C et faites cuire 1h00. Laissez ensuite refroidir la meringue dans le four éteint, porte entrouverte. Vous pouvez réaliser la meringue la veille mais il faudra la conserver dans une grande boîte hermétique. Si vous n'en avez pas, réalisez votre meringue au dernier moment.
- Mettez le bol de votre robot et le fouet au réfrigérateur.
- Lavez et équeutez les fraises. Sélectionnez une quinzaine de fraises, les plus belles, dont vous vous servirez pour le dressage. Mettez les autres dans le bol d'un mixeur avec une c. à soupe de sucre glace et le jus de citron. Mixez jusqu'à obtenir un coulis bien fin. Coupez le reste des fraises en deux et réservez au frais.
- Dans le bol de votre robot, mettez la crème liquide (le tout bien froid). Montez la crème au fouet. Lorsqu'elle commence à former des pics, rajoutez 2 c. à soupe de sucre glace et la vanille. Réservez la chantilly au frais.
- Enlevez délicatement le papier sulfurisé sous la meringue et disposez la couronne sur un plat de service. A l'aide de deux cuillères à soupe, disposez des petits tas de chantilly sur la couronne et lissez à la spatule (ou pour une présentation plus "pro", utilisez une autre poche à douille). Disposez ensuite les fraises coupées en deux, les framboises, les mûres et les myrtilles. Arrosez de coulis et parsemez de petites feuilles de menthe. Servez aussitôt ou réservez au frais en attendant de servir.



Si vous n'avez pas de poche à douille, utilisez un grand sac congélation et coupez un coin.

Pour réussir votre chantilly à tous les coups :

- Choisissez une crème liquide entière. N'utilisez jamais de crème allégée ou de crème longue conservation, elle ne monterait pas.

- Placez votre fouet et votre récipient dans le réfrigérateur au moins 1h00 à l'avance (30 mn au congélateur si vous avez oublié ou placez votre récipient dans un autre rempli de glaçons). Plus votre crème est froide, plus elle montera facilement.

- Fouettez la crème à petite vitesse pour éviter qu'elle n'emprisonne une trop grande quantité d'air. Mettez le sucre vers la fin.

Pour être sûr que votre crème chantilly est assez fouettée, il faut qu'il y ait des pics sur le bord du saladier.

Si vous voulez qu'elle tienne mieux, mettez du mascarpone : 50% de crème liquide, 50% de mascarpone. Pour qu'elle tienne vraiment très bien, vous pouvez aller jusqu'à 70% de mascarpone et 30 % de crème liquide.

