



- Préchauffez le four à 120°C.
- Mettez les blancs d'œufs dans le bol d'un robot et montez-les à vitesse moyenne. Dès que le fouet commence à laisser des marques dans les blancs, ajoutez le sucre petit à petit. 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. Enfourez, baissez la température à 100°C et faites cuire +/- 1h30 (en ouvrant votre four au bout d'une heure avec une cuillère en bois). 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 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.

Assez facile  
1h15 de préparation  
1h30 de cuisson  
Assez cher  
Sans gluten  
Veggie

### Ingrédients pour 8 pers. :

Vous aurez besoin de poches à douille (à défaut prenez des sacs congélation et coupez un coin)

### 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 Maïzena (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 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** au départ pour éviter qu'elle n'emprisonne une trop grande quantité d'air. Vous pouvez augmenter la vitesse au fur et à mesure (vitesse la plus rapide à la fin). Mettez le sucre quand votre crème commence à être ferme.  
Pour être sûr que votre 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.

Quelques conseils pour les meringues :

- Utilisez un bol et un fouet parfaitement propres sans aucune trace de gras,
- Séparez bien les jaunes des blancs : il ne faut pas aucune trace de jaune pour que les blancs montent correctement,
- Ne mettez pas de sel dans les blancs ! Les meringues tiendraient beaucoup moins bien.
- Utilisez des œufs à température ambiante, les blancs monteront mieux,
- Utilisez du sucre semoule, ou alors mettez moitié du sucre semoule et moitié du sucre glace et ajoutez-le petit à petit quand les blancs commencent à prendre (sucre glace en dernier).
- La proportion idéale pour avoir une meringue bien stable et croustillante, c'est d'avoir le double de sucre par rapport au poids des blancs (il faut donc peser vos œufs).
- Faites cuire/sécher à feu très doux : entre 90°C et 120°C au maximum sinon vos meringues coloreront. Si vous avez une plaque ou un plat à tarte perforé, utilisez-le, la meringue cuira mieux, surtout si elle est grande. Vous pouvez également utiliser un tapis de cuisson en silicone (du type Flexiplan), vos meringues se décolleront plus facilement une fois cuites. Ouvrez le four aux 3/4 du temps de cuisson pour évacuer l'humidité puis bloquez la porte avec une cuillère en bois.  
Plus les meringues sont petites, plus le temps de cuisson est court, adaptez en fonction de leur taille.
- Les meringues n'aiment pas l'humidité ambiante, elles l'absorberont, il est préférable de les préparer quand il fait beau !
- Les meringues se conservent très bien dans une boîte hermétique à température ambiante (ne les mettez pas au réfrigérateur) pendant facilement une semaine.

Variantes (suite) :

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 moins épais, demi-lune, etc.