

Boule meringuée, compotée de fruits et chantilly au thé Jasmin |

Recette pour 12 tapas

Description

Il s'agit d'une meringue garnie d'une compotée de fruits rouges le tout couronné d'une rosace de chantilly au thé Jasmin.

L'astuce du chef

C'est la grosseur de la boule que vous allez dresser sur la plaque, qui définira le temps de cuisson ainsi que la grosseur du dessert dans l'assiette. Réaliser le mélange de la recette de chantilly la veille et la monter juste avant de servir. C'est le meilleur scénario. Vous pouvez aussi utiliser les fruits de saison, à votre goût.

Ingrédients

Pour la meringue française

- 90 Gr Blanc(s) d'œuf(s)
- 75 Gr Sucre
- 10 Gr Féculé de maïs
- 75 Gr Sucre glacé
- 1 Poignée(s) Amandes effilées

Pour la compotée de fruits rouges

- 300 Gr Petits fruits congelés
- 100 Gr Sucre

Pour la chantilly au thé Jasmin

- 375 Ml Crème 35%
- 18 Gr Thé au jasmin
- 75 Gr Chocolat blanc

Garniture

- 36 Unité(s) Framboises

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **four** à **250 F°**
- Temps de repos **180 mins**

Préparation pour la meringue

À l'aide du malaxeur, monter les blancs jusqu'à l'obtention de pics mous. Ajouter graduellement le sucre et continuer à battre jusqu'à ce que la meringue soit brillante et les pics fermes. À l'aide d'une spatule, ajouter le sucre glace et la féculé (tamisé) en pliant délicatement. Remplir une poche à pâtisserie sans douille ou munie d'une douille lisse et dresser de grosses boules sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier parchemin. Parsemer d'amandes et cuire au four selon la grosseur de vos meringues à 120C (248F) environ 20 minutes pour des petites et jusqu'à 3 heures pour des grosses boules. Lorsque les meringues sont bien refroidies, les soulever délicatement et évider le dessous à l'aide d'une cuillère.

Préparation pour la chantilly

Dans une casserole, chauffer 200 g de crème pour y infuser le thé. Passer le thé au tamis et verser la crème sur le chocolat blanc, attendre quelques minutes puis bien mélanger pour avoir une préparation homogène. Verser le reste de la crème et bien mélanger à nouveau, laisser refroidir la crème au réfrigérateur. Au moment du service, monter la crème parfumée comme une chantilly.

Compote de fruits rouges

Placez les fruits dans la casserole avec le sucre et faites cuire doucement.

Débarrassez dans un bol lorsque les fruits sont bien compotés et laissez refroidir avant de servir.

Montage de l'assiette

Déposez un peu de compote de fruits dans vos boules de meringue et aussi au fond de vos assiettes.

Garnissez le tout avec une poche à pâtisserie d'une rosace de chantilly au thé Jasmin et terminez le montage de vos assiettes avec les framboises fraîches.

Bon appétit!