

Compote de pommes – poires meringuée

Le tout en BIO

Recette proposée par des cuisiniers des collèges drômois participants à l'opération « manger mieux, manger bio »

INGREDIENTS POUR 6 PERSONNES :

Compote :

360 g de pommes

360 g de poires

6 g de gingembre frais

½ bâton de vanille

1 clou de girofle

2 g d'anis

1/2 citron

60 g pain d'épice

15 cl d'eau

Meringue :

60 g sucre semoule

2 œufs (blancs)

RECETTE :

Compote :

Laver et éplucher les pommes et les poires. Les réserver dans un saladier rempli d'eau citronnée. Vider les pommes et les poires, puis les couper grossièrement en quartiers. Les mettre dans une casserole adaptée avec la vanille, l'anis, le clou de girofle et le jus de citron. Rajouter un fond d'eau. Laisser cuire à feu doux pendant 20 mn environ pour obtenir une compote. Débarrasser dans des ramequins remplis au $\frac{3}{4}$ et réserver.

Meringue :

Monter en neige les blancs d'œufs avec une pincée de sel. Incorporer en 2 fois le sucre tout en continuant à mixer afin d'obtenir une consistance homogène.

Faire sécher au four th.5 (150°) le pain d'épice en tranches pendant 5 mn environ. L'émietter afin d'obtenir une chapelure.

Compléter les ramequins avec la meringue.

Saupoudrer de chapelure de pain d'épice.

Passer au grill (ou à la salamandre) 1 mn pour la coloration de la meringue.

Déguster.

Bon appétit

Dessert BIO

Agence
BIO