

Kiwis et mangue meringués

Pour 4 personnes:

- 4 Kiwis
- 2 mangues petites ou une grosse de 400g
- 4 blancs d'œufs + 1 pincée de sel.
- 2 gousses de vanille.
- 2 cuillères à soupe de sucre en poudre
- 4 sachets de sucre vanillé.



Préparation:

Les œufs doivent être à température ambiante. Séparer les blancs des jaunes, préchauffer le four, position grill.

Dans des assiettes à dessert, déposer les kiwis et les mangues préalablement tranchés.

Ouvrir la vanille et mettre les graines sur les fruits. Porter à ébullition une casserole d'eau (qui servira de bain-marie). Puis, baisser le feu et laisser frémir sans jamais bouillir. Dans un saladier résistant à la chaleur, mettre les blancs d'œufs, la pincée de sel. Poser le saladier sur le bain-marie et fouetter les blancs en neige avec un fouet électrique, une fois les blancs pris, incorporer délicatement le sucre en poudre et le sucre vanillé. La meringue est prête lorsqu'elle est ferme et brillante.

Répartir la meringue à l'aide d'une poche à douille autour des fruits, faire dorer 2 minutes sous la grille.

Servir rapidement, **Bon appétit!**