

**COQUES MERINGUÉES  
FRAMBOISES À L'ESPUMA  
LITCHI-ROSE**



🍴 4 personnes

🕒 2 heures + 12 heures de repos

🕒 80 minutes



› 200 g de sorbet framboise

**Pour la meringue**

- › 100 g de blanc d'œuf
- › 110 g de sucre semoule très fin
- › 35 g de sucre glace
- › 12,5 g de Maïzena
- › Quelques framboises congelées ou de la confiture de framboises

**Pour la chantilly**

- › 100 g de crème 35 %
- › 11 g de sucre glace

**Pour l'espuma litchi-rose**

- › 32 g de sucre
- › 300 g de pulpe de litchis
- › 30 g d'eau de rose
- › 250 g de yaourt nature
- › 28 g de jus citron (env. 1 citron)
- › 2,5 feuilles de gélatine ou 4,5 g de gélatine en poudre

**Pour le coulis fraise**

- › 150 g de fraises (congelées)
- › 20 g de sucre
- › 20 g d'eau

**Pour la garniture**

- › Petites pousses

**La meringue**

- 1 Monter les blancs en neige très ferme avec le sucre.
- 2 Mélanger le sucre glace avec la Maïzena et ensuite incorporer à la spatule aux blancs d'œufs montés en neige.
- 3 Pocher des cercles de 6 cm sur un papier sulfurisé. Faire sécher pendant 60 minutes à 85 °C au four ventilé. Sortir du four et creuser en dessous avec une petite cuillère.

**La chantilly**

Battre la crème en chantilly ferme, avec le sucre glace.

**L'espuma litchi-rose**

- 1 Mélanger tous les ingrédients au fouet, puis chauffer jusqu'à ébullition. Laisser légèrement refroidir et ajouter la gélatine.

- 2 Verser encore chaud dans un siphon, mettre 2 cartouches et laisser reposer au réfrigérateur pendant 12 heures.

**Le coulis fraise**

Mélanger l'eau et le sucre et porter à ébullition. Verser le mélange sur les fraises nettoyées et mixer. Passer à travers un chinois ou filtrer à travers un chiffon.

Avec une douille, remplir les meringues avec de la chantilly après avoir inséré une framboise ou de la confiture de framboise dans la meringue. Sur les assiettes, mettre d'abord un fond de mousse (espuma), y poser une demi-sphère de glace à la framboise. Couronner celle-ci avec une meringue et décorer avec le coulis fraise et quelques feuilles de petites pousses.