

CREME GLACEE FACON NORVEGIENNE

Recette proposée par Nathalie de Beaumont



Préparation : 20 min - **Repos :** -- **Cuisson :** -- **Matériel :** verre doseur

Ingrédients : 4 personnes

- 2 blancs d'oeufs - 80 g de sucre glace - 1 pincée de sel - 400 g de fruits rouges surgelés - 5 cl de sirop de sucre de canne - des biscuits cuillères

1. Dans la cuve installez le batteur à blancs directement sur la lame universelle. Versez les blancs d'oeufs, la pincée de sel et le sucre glace dans la cuve. Enclenchez le programme EXPERT 10 min 50°C. Retirez le capuchon pour faire pénétrer de l'air.

2. Pendant ce temps, préparez une poche à douille. Préparez des verrines en plaçant des morceaux de biscuits cuillères dans le fond de celles-ci.

3. Une fois que c'est fini, réservez vos blancs sucrés. Dans la cuve métal, mettez les fruits rouges surgelés avec le sirop de sucre de canne. Fermez le robot et démarrez le programme DESSERT GLACE. Remplissez une poche à douille de sorbet fruits rouge. Coupez le bout et dressez dans les verrines. Dressez ensuite la meringue suisse.

Astuce du chef :

Décorez de petits sucres de Noël !

Recette sur myculinarycurriculum.blogspot.fr

Les recettes des internautes ne sont pas retestées par Magimix.

Auteur : Nathalie de Beaumont