

Eton mess

Waiting for the sun
<http://waitingforthesun.caladano9.fr/>

Attente : 1h, pas de cuisson, préparation : 15 min, ultra facile



Il vous faut pour 6 personnes

• 25 cl de crème entière très froide • 2 grosses meringues blanches • 500 g de fraises gariguettes • 1 cas de vinaigre balsamique • 1 grosse càs de sucre • 100 g de fromage blanc • 2 càs de sucre glace • quelques feuilles de menthe fraîche pour la déco

2 avant, mettre un saladier à bords hauts, et les fouets de votre batteur au congélateur.

Passer les fraises sous l'eau froide puis les équeuter. Les couper en grosses rondelles, les mettre dans un plat creux. Saupoudrer de sucre en poudre, ajouter le vinaigre balsamique, mélanger délicatement et laisser mariner 1h.

Monter la crème en chantilly bien ferme. Y mélanger délicatement à la spatule le fromage blanc, sucrer au sucre glace (2 cas à ajuster selon les goûts). Réserver au frais.

Faire le mélange et le montage au dernier moment (juste avant de déguster, c'est le mieux, sinon, les meringues fondraient dans la crème).

Réserver quelques fraises pour la déco.

Incorporer les fraises (sans leur jus) dans le mélange crème/fromage blanc, délicatement avec une spatule. Ajouter les meringues cassées en petits morceaux, mélanger toujours délicatement et répartir dans les coupes. Décorer avec les morceaux de fraises restants et la menthe fraîche.