

Soupe meringuée de mangues et fruits de la passion au rhum blanc

Préparation 30 mn

Cuisson 7-8 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

4 mangues

2 kiwis

4 fruits de la passion

40 g de sucre en poudre

1 citron

5 cl de rhum blanc

Pour la meringue :

4 blancs d'œufs

4 c à s de sucre glace

Eplucher les mangues et prélever la chair. Peler les kiwis.

Mixer la chair de 2 mangues et des kiwis avec le sucre et le jus d'un 1/2 citron (j'en ai mis un peu plus trouvant le coulis trop sucré à mon goût j'ai préféré donner un peu plus d'acidité). Parfumer le coulis obtenu avec le rhum blanc.

Couper les 2 mangues restantes en petits cubes et les citronner aussitôt.

Couper et évider les fruits de la passion avec une cuillère. Ajouter la pulpe des fruits de la passion au coulis.

Préparer la meringue en montant les blancs en neige ferme et en incorporant le sucre glace à la fin en continuant à fouetter pour obtenir un meringue dense.

Verser le coulis de fruits dans des poêlons individuels ou des ramequins et répartir les dés de mangue.

Recouvrir la soupe de fruits avec la meringue mise avec une poche à douille cannelée et enfourner à 210° 7 à 8 mn en surveillant pour faire dorer la meringue. Dans mon four 7 mn ont suffi, mais je vous rappelle que tout cela peut varier suivant le four alors il faut surveiller.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>