



Dôme meringué aux saveurs exotiques

Une recette de Julien Conca, chef de la Brasserie Là-Haut à La Rochelle (17)

Recette pour 6 personnes

Ingrédients

Pour le dôme meringué

- 2 blancs d'œufs
- 60 g de sucre glace
- 30 g de sucre
- 1 pincée de sel

Pour la crème exotique

- 50 cl de crème liquide
- ½ mangue bien mûre
- 25 g de sucre

Pour le coulis passion et la brunoise ananas

- ½ mangue bien mûre
- 4 fruits de la passion
- ¼ d'ananas
- 10 cl d'eau

Dôme meringué

1. Dans un batteur, fouetter les blancs d'œufs avec une pincée de sel. Lorsqu'ils sont bien montés, incorporer le sucre en 3 fois et une fois que celui-ci est bien dissous, votre meringue est prête.
2. Dans un moule demi-sphère en silicone, tapisser la meringue à l'aide d'une cuillère sur environ 0,5 cm d'épaisseur, en veillant à laisser un creux au milieu. Cuire au four 2h30 à 80°.
3. Démouler une fois les meringues froides.

Crème exotique

1. Eplucher et tailler en cubes la mangue. En placer la moitié dans un mixeur avec la crème fraîche et le sucre et garder l'autre moitié pour le coulis.
2. Lorsque la crème devient onctueuse, réserver au frais.

Coulis passion et brunoise ananas

1. Mixer l'autre moitié de la mangue avec les fruits de la passion, coupés en deux et vidés.
2. Ajouter l'eau en plusieurs fois pour obtenir la texture souhaitée. Tailler l'ananas en fine brunoise (cube de 2 mm). Réserver au frais.

Dressage

1. Dans la meringue, mettre une cuillère à café de brunoise, puis une cuillère de coulis. Terminer en mettant la crème jusqu'au bord du dôme.
2. Le retourner dans l'assiette et saupoudrer de sucre glace.