



Salade de pamplemousse de Floride aux meringues et spéculoos fins

Temps de préparation : 40 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes pour le sirop et 60 minutes pour la meringue

Temps de repos : 2 heures

Recette pour 2 personnes

Ingrédients

- 4 gros pamplemousses de Floride
- 150 ml d'eau
- 6 spéculoos fins

Pour le sirop

- 100g de sucre en poudre
- 1 bâtonnet de cannelle
- 1 gousse de vanille
- 1 c. à café de spéculoos fins

Pour la meringue

- 250 g de sucre semoule
- 4 blancs d'œufs

Pour la salade de pamplemousse de Floride

1. Verser l'eau et le sucre dans une casserole, ajouter le zeste de pamplemousse de Floride ainsi que la gousse de vanille et le bâtonnet de cannelle.
2. Porter à ébullition, réduire le feu et laisser cuire durant 15 minutes environ jusqu'à une consistance sirupeuse. Retirer du feu et laisser tiédir.
3. Peler à vif les pamplemousses de Floride et les déposer dans un saladier. Verser le sirop et mélanger le tout. Placer au frais quelques heures afin que les pamplemousses de Floride s'imprègnent de ce sirop.

Pour la meringue

1. Battre les blancs d'œufs en neige ferme. Ajouter le sucre par petites quantités tout en continuant de battre.
2. Préchauffer le four à 120°C (thermostat 4).
3. Déposer immédiatement de petits tas de meringue sur une plaque de four préalablement recouverte de papier sulfurisé.
4. Cuire entre 30 min et 1h à 120°C. Au bout de 30 min, on obtient des meringues blanches et moelleuses. Au bout d'une heure, on obtient des meringues rosées, craquantes et fondantes avec un cœur moelleux.
5. Une fois cuites, décoller les meringues délicatement dès la sortie du four et laisser refroidir sur une grille.

Pour le service

1. Ensuite sortir la salade du réfrigérateur et y ajouter les meringues.
2. Puis saupoudrer le tout de spéculoos émiettes. Vous pouvez également servir le spéculoos entier en accompagnement de la salade.