



Meringue à l'ananas grillé et pain d'épices



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Difficile



Ingrédients

2 blancs d'œufs
100 grammes de sucre fin
1/2 ananas frais (pelé et coupé en rondelles)
500 grammes de mascarpone
250 grammes pain d'épices
5 centilitres d'Élixir d'anvers
de menthe fraîche (ciselée)

Méthode de préparation

- 1.** Battez les blancs d'œufs en neige.
- 2.** Pendant ce temps, chauffez délicatement le sucre dans un poêlon.
- 3.** Cuillère par cuillère, ajoutez le sucre chaud à la mousse de blancs d'œufs, sans cesser de battre.
- 4.** Répartissez les blancs d'œufs sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.
- 5.** Faites cuire pendant une heure et demie dans un four préchauffé à 90 °C. N'ouvrez pas le four !
- 6.** Mettez la menthe dans l'Élixir d'Anvers et faites mariner l'ananas dans ce mélange. Réservez au réfrigérateur.
- 7.** Répartissez la moitié du mascarpone sur la meringue.
- 8.** Faites griller l'ananas au barbecue.
- 9.** Badigeonnez le pain d'épices avec le reste de l'Élixir d'Anvers et faites-le griller au barbecue.



- 10.** Disposez un morceau de meringue sur le pain d'épices et nappez les côtés avec le reste du mascarpone.
- 11.** Parsemez le tout d'ananas coupé en petits morceaux. Décorez avec une feuille de menthe.