

SUCES AUX FRAMBOISES ET AGRUMES

INGREDIENTS

- 250 à 300g de framboises
- 1 pomme rouge
- 3 oranges sanguine en suprêmes ou oranges en suprêmes
- 2 pamplemousses en suprêmes
- 1 citron vert pour le zeste
- 4 blancs d'œufs
- 120g de sucre
- 60g de sucre glace
- 60g de poudre de noisette
- 200g de fromage blanc
- 15g de sucre
- confiture de framboises
- sucre glace

LES USTENSILES :

- 1 ramequin
- 1 casserole
- 1 fouet
- 1 maryse
- 1 saladier
- 1 batteur à main
- 4 petits moules à soufflé ou petits moules pour des petits pots de crème
- 1 pinceau
- 1 planche
- 1 couteau éminceur



1. Préchauffer le four à 180 °C. Dans un saladier, montez les blancs en neige en les serrant avec 120 g de sucre. Mélangez dans un second récipient le sucre glace avec la poudre de noisettes. Incorporez les blancs montés dans la préparation, mélangez sans casser les blancs puis versez le tout dans une poche munie d'une douille unie. Sur une feuille de papier sulfurisé avec la poche à douille, déposez le mélange des blancs montés en spirale. Enfournez au four pendant 20 minutes et laissez refroidir.
2. Pour les agrumes, commencez par couper les deux extrémités et posez sur un des côtés plats. Avec un couteau, faites le contour en gardant bien la forme de l'orange : vous devez voir la chair du fruit. Coupez chaque côté des membranes blanches mais sans toucher l'intérieur de l'agrume puis détaillez en quartiers. Faites de même pour le pamplemousse et réservez séparément. Vous pouvez les couper en morceaux au besoin. Séparez bien les fruits de leur jus. Pour la pomme épluchez-la, coupez-la en quartiers (ou en bâtonnets).
3. Mélangez dans un saladier le fromage blanc avec la confiture de framboises (ou autre confiture de fruit(s) rouge(s)). Déposez le biscuit dans un plat et tapissez le fond du biscuit avec le fromage blanc à la confiture. Déposez les framboises côté vide vers le haut et ajoutez un peu de confiture à l'intérieur. Au centre, ajoutez les suprêmes d'oranges et de pamplemousses puis les quartiers (ou bâtonnets) de pommes. Ajouter un zeste de citron vert sur le dessus.

BONNE DEGUSTATION !!!!!!!