

Coque Meringue Fruitée, Glace Roquefort et Coulis Poire

Pour 6 personnes

Préparation 2 h 15 min

Préparation

Coques de meringues

- Dans une cuve de batteur, monter progressivement le blanc d'œuf avec le sucre semoule, ajouter le sucre glace à la spatule.
- Pocher des boules, parsemer de la praline rose concassée sur le dessus.
- Cuire à 80°C, four ventilé, pendant 45mn. Les sortir du four et découper le dessous pour vider l'intérieur, remettre au four pour 45mn.

Coulis de poire

- Faire bouillir le sucre et l'eau dans une casserole, éplucher les poires, les vider, les couper en $\frac{1}{4}$ et verser quelques gouttes de jus de citron dessus. Baisser le feu, pocher les poires dans le sirop pendant environ 8-10 mn, vous assurer de la cuisson avec une pointe de couteau. Laisser la poire refroidir dans le sirop, égoutter et mixer la poire pour en faire votre coulis.

Chantilly Vanille Bourbon

- Verser le sucre et la crème dans une cuve de batteur, la gousse de vanille couper en deux et gratter, ajouter les grains de vanille. Monter au batteur et réserver au froid.

Les fruits

- Mélanger tous les fruits. Laisser mûrir 2h avant de garnir les coques de meringue.

Glace au roquefort

- Dans une casserole faire bouillir le lait et la crème. Dans un bol

faire blanchir les jaunes d'œufs et le sucre, verser le lait bouillant sur les jaunes, fouetter vivement et remettre le tout dans la casserole. Cuire à la nappe à 84°C.

- Verser immédiatement dans un bol, faire refroidir le plus rapidement possible, mixer avec le roquefort, verser dans une sorbetière et réserver au congélateur.

Finition

- Garnir les coques de meringue avec les fruits. Mettre un peu de chantilly sur les fruits, ajouter une quenelle de glace et dresser sur chacune des assiettes une meringue.
- Ajouter quelques gouttes de coulis de poires.

Ingrédients

Coques de meringues

- 200 g de blanc d'œuf
- 200 g de sucre semoule
- 200 g de sucre glace
- Praline rose concassée

Coulis de poire

- 1 poire
- 60 g de sucre
- 30 cl d'eau
- Quelques gouttes de jus de citron

Chantilly Vanille Bourbon

- 25 cl de crème UHT 35%
- 12 g de sucre semoule
- $\frac{1}{2}$ gousse de vanille

Les fruits

- 3 belles dattes Medjoul en petits morceaux
- 150 g d'ananas
- 3 belles poires William épluchées en cube
- 1 gousse de vanille
- 50 g de noix

Glace au Roquefort

- 400 g de lait
- 60 g de Roquefort Cave des Templiers
- 50 g de sucre semoule
- 100 g de crème liquide
- 4 jaunes d'œufs