

La crème de myrtilles

Pour 4 personnes

*500 g de myrtilles; 100 g de sucre fin;
4 blancs d'œufs; 2 dl de crème; 3 coques de meringues.*

1. Laver les myrtilles, les égoutter, les réduire en purée au mixer, ajouter 3 cuillerées à soupe de sucre et bien mélanger. Battre les blancs d'œufs en neige, incorporer également un peu de sucre en continuant de battre, jusqu'à ce qu'elle devienne très ferme.

2. Battre la crème en Chantilly, en mettre dans la purée de myrtilles (en garder un peu pour la décoration), incorporer également les blancs battus en neige. Emietter les coques de meringues, les mélanger à la crème, garnir de Chantilly. Disposer dans des coupes et servir frais.