

POMMES MERINGUEES

- **Type de plat** : Dessert
- **Difficulté** : Facile
- **Coût de la recette** : Bon marché
- **Temps de préparation** : 20 min
- **Temps de cuisson** : 25 min
- **Calories** : Elevé
- **Pays** : France



Ingrédients pour 4 personnes

- 4 pommes
- 4 cuil. à soupe de cassonade
- ½ cuil. à café de cannelle, ou du sucre vanille
- 30 à 40 g de beurre demi sel

Meringue :

- 2 blancs d'œufs
- 50 g de sucre glace
- zeste de 1/2 citron
- sucre en grain

Etapes de préparation

- couper les pommes en tranches régulières (c'est joli, et puis la cuisson est plus régulière) placer les pommes que vous avez pelé et coupé en la reconstituant puis les placer dans un plat allant au four.
- Dans un bol mettre le beurre fondu le mélanger avec le reste des ingrédients puis badigeonner généreusement les pommes.
- Mettre à cuire dans un four à 180°C
- Pendant la cuisson, le beurre et la cassonade se transforment en caramel, il suffit de badigeonner les pommes de temps en temps jusqu'à cuisson complète de celles-ci (compter environ 30 minutes, mais cela dépend du four).

Préparez la meringue.

- Battez les blancs d'œuf en neige. À la fin, ajoutez le sucre glace et le zeste de citron râpé.
- Garnissez une poche à douille avec la meringue.
- Couronnez la compote d'une spirale de meringue.
- Parsemez quelques grains de sucre.
- Au moment de servir, brulez la meringue au chalumeau pour la dorer.

