

Pommes meringuées



Par
personne

➔ 10 minutes de préparation

➔ 35 à 40 minutes de cuisson

➔ Pour 4 personnes *doubler*

8 pommes Reinette pelées, évidées et coupées en dés

Le zeste râpé et le jus d'un citron non traité

50 g de sucre en poudre

Pour la meringue :

2 blancs d'œufs

100 g de sucre en poudre

Cannelle en poudre

1 Versez les pommes dans une casserole avec le zeste de citron, le jus de citron, le sucre et 100 ml d'eau. Faites cuire 10 minutes pour ramollir la pomme.

2 Faites préchauffer le four à 180 °C (th. 6). Préparez la meringue : fouettez les blancs en neige. Ajoutez le sucre peu à peu en mélangeant bien entre chaque ajout. Vous devez obtenir une meringue ferme et brillante.

3 Transférez les pommes dans un plat allant au four et recouvrez de meringue à la fourchette pour former des pics. Enfournez 25 à 30 minutes. La meringue doit être dorée. Saupoudrez de cannelle avant de servir.