

Pudding meringué aux fruits rouges

Préparation : 20 mn

Cuisson : 5 mn

Réfrigération : 24 h

Les ingrédients pour 6 personnes (j'en compte plutôt 8)

1 kg de fruits rouges mélangés

10 cl de sirop de sucre de canne

3 cl de kirsch

1 brioche pur beurre ou du pain brioché (il faut 12 belles tranches)

4 blancs d'oeufs

90 g de sucre en poudre

Un peu de sucre glace

Mélanger les fruits rouges, le sirop de sucre de canne et le kirsch. Mettre dans une casserole et porter à frémissements 2 mn. Laisser refroidir.

Réserver la moitié du jus rendu par les fruits. Tapisser un plat à four de 6 belles tranches de brioche ou de pain brioché sans laisser d'interstices.

Verser les fruits avec le reste de jus. Recouvrir avec les 6 autres tranches de brioche et verser le jus réservé. Couvrir d'un film et lester en posant un ^plat. Laisser au frais 24 h.

Au moment de servir monter les blancs d'oeufs en neige en ajoutant à la fin le sucre en poudre en pluie fine. Répartir la meringue obtenue sur le pudding. Saupoudrer de sucre glace et passer sous le grill du four juste le temps de colorer la meringue. Servir aussitôt.

Si vous n'avez pas un plat pour lester le pudding, découper un carton fort et poser dessus une boîte de conserve.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>