

## Yaourt meringué à la framboise

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 15 minutes

### **Ingrédients (pour 4 personnes)**

- Les blancs de 3 oeufs
- 60g de sucre
- 1/2 c. à café d'extrait de vanille
- 200 g de framboise
- 1 c. à soupe de sucre glace
- 1 c. à soupe d'eau
- 200g de yaourt nature ou à la vanille



### **Préparation**

- 1- Préchauffer le four à 150°C (th 5).
- 2- Dans un saladier, monter les blancs en neige. Incorporer progressivement le sucre et l'extrait de vanille en continuant de fouetter, jusqu'à ce qu'ils soient fermes et brillants. Répartir cette préparation dans les moules à muffins en silicone (sinon les huiler avant). Couvrir d'une feuille d'aluminium en laissant assez d'espace pour permettre à la meringue de gonfler. Enfourner 15 minutes. Laisser légèrement refroidir, puis démouler délicatement.
- 3- Rincer les framboises. Dans un saladier, écraser 100 g de fruits avec le sucre glace jusqu'à l'obtention d'un coulis. Incorporer l'eau à la préparation, puis passer le coulis à travers un chinois au-dessus d'un bol.
- 4- Répartir le yaourt dans 4 coupes. Ajouter une meringue, puis parsemer du reste des framboises. Napper de coulis et servir.