

MERINGUE-CHANTILLY AUX MANDARINES

250g sucre
4 blancs d'œufs
1cuil. à soupe Maïzena
1pincée Sel
5 Mandarines
25cl Crème entière très froide
2cuil. à soupe Mascarpone



Commencez par préparer la meringue : préchauffez le four à 180 °C, chaleur statique. Dans le bol du robot battre les œufs en augmentant la vitesse du batteur progressivement. Quand les œufs commencent à monter, ajoutez le sucre petit à petit pour obtenir une texture très ferme et brillante. Prenez votre temps c'est important pour le résultat final, environ 10 min. Incorporez la maïzena. Mettez la meringue dans une poche à douille. Dessinez une fleur sur un cercle de 22/24 cm de diamètre. Enfournez et baissez immédiatement le four à 120 °C. Laissez cuire une heure. Laissez refroidir quelques heures. Fouettez la crème très froide et le mascarpone en chantilly. Épluchez à vif les mandarines et coupez-les en tranches fines. Retirez les pépins apparents. Déposez la chantilly au centre de la meringue et recouvrez des mandarines en tranches avant de servir. On peut décorer avec des écorces d'agrumes confites.