

# les recettes d'Alice

## Pudding meringué aux framboises



Traditionnel



Plat annuel



Economique



20 minutes



25 minutes



facile

### Ingrédients

3 barquettes de framboises  
20 gr de beurre  
110 gr de sucre  
2 blancs d'oeufs  
25 cl de lait, poivre

1 c à s de jus de citron  
25 gr de semoule fine  
4 feuilles de menthe

### Matériel nécessaire

4 ramequins      1 cul de poule      1 fouet ballon

### Préparation et réalisation

1- Dans une casserole faire bouillir le lait avec 30 gr de sucre, puis ajouter en pluie la semoule et laisser cuire 13 min à feu doux. Ajouter ensuite le beurre et mettre dans le fond des ramequins.

2- Faire cuire 5 min dans une casserole les framboises, les feuilles de menthe, le jus de citron et 30 gr de sucre. Poivrer et répartir dans les ramequins.

3- Monter les blancs en neige dans un cul de poule avec un fouet ballon et les serrer avec 50 gr de sucre. Répartir sur les framboises et enfourner 5 min à 210°.

### Conseils et astuces

Servir tiède ou froid. Le poivre de séchuan accompagne très bien les fraises.

Alice Délice

