

<https://www.lepetitjournaldemenou.fr/spip.php?article662>

J'ai testé la recette d'hier

- Revue N°50 -

Date de mise en ligne : dimanche 17 avril 2011

Copyright © Sainte Ménehould et ses Voisins d'Argonne - Tous droits

réservés

En cette saison où il nous reste encore des fruits, nous avons pensé proposer une recette originale à base de pommes qui pourra surprendre les Argonnais habitués aux traditionnelles galettes, gomichons ou encore pommes au four

Cette recette se trouvait dans un livret fourni avec les appareils De Dietrich et daté d'avril 1973.

Pommes meringuées :

Peler les pommes, enlever le coeur, remplir le creux des pommes avec du sucre, de la cannelle et des raisins de Corinthe, placer les pommes dans un plat à gratin beurré, mettre sur chacune 1 morceau de beurre et un peu de vin blanc. Les faire cuire dans un four chaud en les arrosant de temps en temps avec le jus.

Battre 2 blancs d'oeufs en neige. Ajouter 120 g de sucre. Lorsque les pommes sont presque cuites, mettre 1 cuillère de meringage sur chaque pomme. Remettre le tout pour faire prendre de la couleur.

Ingrédients : Pommes, sucre, cannelle, raisins de Corinthe, beurre, vin blanc, 2 oeufs.

L'avis lors de la préparation :

La préparation est très facile. Suivant la variété des pommes, ne pas trop sucrer.

L'avis à la dégustation :

Le moins : le dessert paraît un peu sucré, surtout à cause de la meringue.

Le plus : dessert original, belle présentation dans le plat : des pommes avec un chapeau blanc !

Suggestion : on pourrait ajouter une boule de glace à côté de la pomme meringuée.

