

Recettes pour 6 personnes

- Meringue suisse aux éclats de violette: 400g
- Crème vanille: 250g
- Compote de myrtille: 300g
- Fleur de violette fraîche: PM

Matériel et décor

- Violette fraîche
- Eclats de violette cristallisée

Meringue suisse 1000g

- 300g de blanc d'œuf
- 605g de sucre glace⁽²⁾
- 90g de sucre glace⁽¹⁾

Mélanger les blancs de préférence tempérés avec le sucre glace⁽¹⁾. Chauffer doucement au bain-marie tout en mélangeant régulièrement. Ne pas dépasser les 26°, puis faire légèrement monter au fouet vitesse moyenne pour obtenir une texture plutôt fluide. Retirer du batteur et ajouter le sucre glace⁽²⁾ tamisé à la Maryse. Dresser la meringue en disque de 6cm de diamètre. Parsemer de violette cristallisée. Cuire 10 minutes à 105° et 30 minutes à 90°, laisser sécher.

Crème fermière Vanille 1000g

- 350g de mascarpone
- 505g de Crème Excellence
- 120g de sucre semoule
- 12g de vanille gousse

Mélanger à froid la veille la crème et la vanille gousse fendue et grattée. Le lendemain, chinoiser, ajouter le mascarpone et le sucre. Monter le tout ensemble.

Compote de myrtille 1000g

- 5g de pectine X58
- 150g de sucre semoule
- 680g de purée de myrtille
- 160g de myrtilles surgelées hachées
- 2g d'arôme violette

Mélanger le sucre et la pectine. Faire bouillir la purée puis verser le mélange sucre pectine. Cuire 3 minutes à ébullition. Ajouter les myrtilles encore surgelées. Donner un bouillon et débarrasser, ajouter l'arôme violette. Laisser refroidir.

Montage et finition

Couper l'extrémité de la meringue de façon à ce qu'elle puisse se tenir debout. La poser à plat, pocher une grosse collerette de crème vanille. Pocher de la compote de myrtille. Lisser avec de la crème vanille, puis poser dessus le deuxième disque de meringue. Poser sur la tranche. Décorer avec des violettes fraîches.



Meringues fleuries, crème Vanille
et confit de myrtille à la violette