



Pommes meringuées

Préparation : 30 minutes

Pour 6 ramequins individuels :

- 6 pommes
- 40 g de beurre
- 2 càs de sucre roux
- 1 càs de cannelle en poudre
- 130 g de sucre semoule
- 3 blancs d'oeufs
- 6 gouttes d'arôme naturel citron

Peler et couper les pommes en petits dés.

Dans deux poêles distinctes, faire fondre le beurre, ajouter les dés de pommes, le sucre roux, la cannelle en poudre et faire compoter sur feu doux pendant une quinzaine de minutes à couvert. Enlever ensuite les couvercles et laisser le jus de cuisson s'évaporer (sur feu moyen) - pendant environ 5 minutes.

Pendant que les pommes cuisent, préparer la meringue.

Fouetter les blancs d'oeufs. Quand ils commencent à mousser, ajouter les 130 g de sucre et continuer de fouetter pendant environ 5 minutes afin d'obtenir une meringue ferme.

Ajouter l'arôme citron et battre à nouveau quelques secondes.

Répartir les dés de pommes dans les ramequins (jusqu'à 0,5 cm du bord supérieur).

Recouvrir de meringue citronnée à la poche à douille...ou à la cuillère tout simplement.

Mettre les ramequins dans un four préchauffé à 170°C pendant 2 minutes, puis baisser à 160° et laisser encore 8 minutes.

Laisser refroidir une heure dans le four éteint.