

# Trifle de Noël aux framboises

Un dessert frais et fruité avec un petit air d'Eton Mess... Pour clore vos repas de fête en toute légèreté !

8 verrines    Débutant  up to 40 Min.



## Ingrédients:

### Ingrédients:

375 gr. de framboises (fraîches ou surgelées)  
2 c. à s. de sucre  
500 ml de jus de pomme  
1 gousse de vanille  
5 feuilles de Ma Gélatine

### Pour la meringue:

1 blanc d'oeuf  
55 gr. de sucre  
colorants alimentaires rouge

### Et aussi:

600 ml de crème fraîche liquide  
250 gr. de framboises (fraîches ou surgelées)  
perle en sucre argentées

- 1 Placez les framboises, le sucre et 375 ml de jus de pommes dans une poêle. Faites cuire à feu doux pendant env. 5 min, en remuant de temps à autre jusqu'à ce que les framboises soient molles.
- 2 Retirez du feu et laissez tiédir. Mixez la préparation (au blender ou mixer plongeant par ex.). Passez le coulis au tamis (ou passoire fine) pour retirer les graines.
- 3 Fendez la gousse de vanille en deux. Grattez les grains d'une demi-gousse. Trempez les feuilles gélatine dans un bol d'eau froide.
- 4 Faites chauffer le jus de pommes restant à feu doux avec les grains et la demi-gousse de vanille. Retirez du feu. Ajoutez la gélatine égouttée et mélangez bien jusqu'à dissolution complète. Ajoutez à la préparation précédente et mélangez bien.
- 5 Répartissez le coulis de framboises dans 8 verrines (contenance 375 ml). Placez au frais pendant env. 4 heures.

6 Préchauffez le four

**Four électrique : 100 °C**

**Four à chaleur tournante : 80 °C**

- 7 Tapissez une plaque de papier cuisson. Montez le blanc en neige au batteur électrique, ajoutez le sucre en poudre en plusieurs fois et continuez de battre jusqu'à obtention d'une meringue ferme et brillante (elle doit former un « bec d'oiseau »). Ajoutez une goutte de colorant rouge, mélangez avec un pic en bois pour former des marbrures.
- 8 Versez la meringue dans une poche munie d'une douille cannelée. Dressez des petits tas de meringues (env. 2 cm) sur la plaque puis placez au four et faites cuire :
- 9 Eteignez le four en laissant la porte entre-ouverte. Laissez les meringues dans le four jusqu'à ce qu'il soit froid.
- 10 Montez la crème en chantilly ferme avec les grains de vanille restants. Répartissez la moitié des framboises et des mini meringues dans les verrines. Surmontez de crème chantilly, ajoutez des framboises et des meringues et décorez avec les billes en sucre.