

Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédient	Quantité
Le blanc de petits oeufs bio	2 (~25-30 g/ blanc d'oeuf)
de sucre fin blanc bio	55 g
de sucre glace bio	55 g
de vinaigre blanc	Quelques gouttes (pour la consistance)
de poudre de graines de berce séchées	2 belles càs (ou quantité selon le goût, mais attention à l'amertume)
Agrumes au choix : pamplemousse, orange, clémentine, orange sanguine en saison (le tout bio)	(idéalement un mix - pour le visuel - mais il est possible de ne travailler qu'avec une variété d'agrume)
de crème fraîche bio bien froide	2 dl (35% de matières grasses)
de sucre glace bio	2 càs
de graines de berce séchées	2 petites càs
Huile de berce	
d'agrumes séchées	4 tranches (pamplemousse ou orange - pour la décoration)

Préparation

1. PRÉPARER LES MERINGUES : Préchauffer le four à 120 degrés. Battre les blancs d'oeufs en neige légère, puis ajouter peu à peu les 2 sucres (sucre fin et sucre glace), les quelques gouttes de vinaigre et continuer à battre un peu. Y mélanger délicatement la poudre de berce (goûter). Déposer la préparation en 6 petites galettes sur une plaque recouverte de papier cuisson. Placer au four pendant 40-50 minutes, puis arrêter le four mais laisser les meringues à l'intérieur, porte ouverte (elles doivent garder le coeur « cru », une consistance de marshmallow).
2. PRÉPARER LES AGRUMES : Prélever très finement à la râpe du zeste des différents agrumes et réserver. Pelez les agrumes à vif et les trancher à la mandoline (épaisseur maximum 1/2 cm). Il faut compter 4 tranches d'agrumes par personne. Les laisser égoutter quelque peu pour qu'elles ne rendent pas trop de jus sur l'assiette au dressage.

3. MONTER LA CHANTILLY : Monter la crème fraîche en chantilly, y ajouter peu à peu le sucre glace (sucre selon son goût). Y incorporer un peu du zeste (haché menu) des différents agrumes, mais sans excès.

4. DRESSER : Sur une assiette, disposer un palet de meringue. Le recouvrir d'une part de chantilly à la poche à douille. Disposer harmonieusement les tranches d'agrumes en biais autour de la meringue-chantilly. Toaster rapidement les graines de berce dans une poêle à sec et en parsemer l'ensemble. Parcourir l'assiette d'un filet d'huile de berce. Émietter grossièrement un peu des meringues excédentaires sur l'ensemble et terminer par un quartier de tranche de pamplemousse ou d'orange séché(e), délicatement piqué dans la chantilly.

5. REMARQUE: Huile de berce : macération pendant 2 mois de graines de berce fraîches dans une huile neutre bio (tournesol, pépins de raisin), maintenue au frigo et filtrée.
