



Gratin de cerises à la neige

Préparation

Ingédients

500 gr de cerises dé-
noyautées

100 g de sucre

1 verre de muscat

Cannelle

2 blancs d'œufs

65 g de sucre glace

une pointe de sel

Faites cuire doucement pendant 10 mn cerises, sucre, muscat, cannelle. Versez dans un plat à gratin. Battez en neige les blancs en ajoutant 50 g de sucre glace et le sel dès qu'ils commencent à monter. Recouvrez-en les cerises, poudrez de 15 g de sucre glace et de cannelle et passez au four doux jusqu'à ce que la meringue soit dorée (10 à 15 mn). Servez froid.