

Ile flottante aux fraises Mara des bois



Pour 5 personnes

- 4 blancs d'oeuf ■ 60 g de sucre ■ 120 g de sirop
- 240 g de de fraises Mara des bois

Monter au batteur les blancs en neige avec une pincée de sel puis ajouter le sucre jusqu'à obtention d'un bec d'oiseau. Former des boules à l'aide d'une poche à douille d'environ 7 cm de diamètre et les cuire 1 minute dans l'eau frémissante.

Pocher les fraises quelques minutes dans un sirop léger (120gr de sucre et 250ml d'eau), mixer l'ensemble et laisser refroidir.

Dresser joliment dans une assiette creuse et ajouter une brunoise de fraises. Vous pouvez ajouter en décoration une tuile langue de chat ou un autre biscuit de votre choix.