

# Meringues aux fraises



**Pour 4**

**Préparation : 20 min**

## Ingrédients

### Coulis de fraises

- 250 g de fraises du Pays de Fribourg
- 1-2 cs de confiture de fraises
- 1 cs de sucre

### Salade de fraises

- 500 g de fraises, coupées en 2 ou en 4
- 2 cs de sucre
- 1 cs de kirsch, selon les goûts
- poivre

### Crème

- 2 dl de crème entière
  - 180 g de crème fraîche
  - 1 sachet de sucre vanillé
  - 2-3 cs de sucre
- 4-8 meringues du Pays de Fribourg

## Préparation

### Coulis

Réduire en purée les fraises avec la confiture et le sucre.

### Salade de fraises

Mélanger tous les ingrédients, laisser macérer brièvement.

### Crème

Fouetter ferme la crème entière, la crème fraîche, le sucre vanillé et le sucre. Répartir le coulis de fraises dans des assiettes de manière à obtenir une surface bien lisse. Ajouter la salade de fraises. Dresser à côté de la salade la crème et les meringues, décorer

*Copyright: [www.swissmilk.ch](http://www.swissmilk.ch)*