**Glace À la fraise/hibiscus sur sa meringue**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Pour 4 personnes**

Préparation : 1 heure

Cuisson meringue : 1 heure 30

Congélateur : une nuit



**Ingrédients**

**Glace**

200 g de fraises

100 ml de crème entière

200 ml de lait entier

2 cuillères à soupe de miel

1 cuillère à café de jus de citron

10 gouttes d’arome alimentaire d’hibiscus

**Meringue**

4 blancs d’œufs à température

250 g de sucre en poudre

Une pincée de sel

**Meringue**

Battez les blancs avec le sel jusqu'à ce qu'ils commencent à former des pics mous. Ajoutez progressivement le sucre en continuant de battre jusqu'à ce que le mélange soit brillant et forme des pics fermes.

Préchauffez votre four à 100°C. Sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, pochez des cercles de meringue, un peu plus grands que vos moules à glace. Enfournez et laissez-les cuire 1 h 30, en ouvrant le four de temps en temps pour les assécher. Laissez les meringues refroidir dans le four pour éviter qu'elles ne se fissurent.

**Glace**

Mixez finement les fraises avec la crème, le miel et le jus de citron. Versez la préparation dans une sorbetière, turbinez 20 minutes, ajoutez l’arôme d’hibiscus et turbinez à nouveau 5 mimutes. Versez la glace dans vos moules individuels en silicone puis placer au congélateur pour une nuit.

Au moment de servir, démoulez les glaces sur la meringue, décorez de fraises et de quelques feuilles de menthe.

**Astuce :** pour réaliser une glace à la vanille, et obtenir un effet vanille fraise sur vos glaces, reprenez les mêmes ingrédients, sauf les fraises et remplacez l’hibiscus par un arôme de vanille.

****

**Crédit photo & stylisme / Recette : Anne Kerouédan / Cniel**