



GELEE DE LITCHI A LA MERINGUE ITALIENNE GLACEE

Pour 6, il faut :

- 4 oeufs
- 200 g de sucre semoule
- un citron
- 4 feuilles de gélatine
- 2 boîtes de litchi de 450 g
- 3 pincées de vanille en poudre
- 2 pincées de poivre

Séparer les blancs de jaunes. Battre les blancs en neige ferme et réserver.

Faire fondre le sucre dans 7 cl d'eau pendant une quinzaine de minutes pour arriver au "petit boulé" (120° selon la recette de *Régal*, au jugé, tant que le sucre reste blanc mais commence à épaissir selon moi). Ajouter en toute fin quelques gouttes de citron et verser aussitôt ce sirop sur les blancs sans cesser de fouetter jusqu'à ce que le mélange soit bien lisse, brillant et froid. Réserver au moins une heure au congélateur.

Mettre les feuilles de gélatine à tremper.

Faire chauffer à feu doux le sirop d'une boîte de litchis dans une casserole à fond épais. Lorsque le sirop est chaud, arrêter la cuisson. Essorer les feuilles de gélatine et les incorporer au sirop en remuant avec un fouet. Laisser le mélange revenir à température ambiante.

Verser le sirop tiède dans des verrines et les mettre au réfrigérateur au moins trois-quarts d'heure.

Couper chaque litchi en quatre ou cinq morceaux. Ajouter le poivre et la vanille et mélanger. Réserver au frais.

Lorsque la gelée est prise, répartir les litchis dans les verres et recouvrir de meringue. Garder au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.