

Recettes de cuisine

de Mamie Vera

Préparation

Recette pour 4 personnes

Mettez dans une casserole 1/2 litre de lait, 4 cuillerées à soupe de tapioca et 2 sachets de sucre vanillé.
Mettez doucement sur le feu en tournant toujours jusqu'au premier bouillon.
Retirez du feu, ajoutez très vite en tournant 2 jaunes d'oeufs.
Remettez sur le feu et laissez cuire doucement pendant 3 minutes.
Retirez à nouveau du feu, sucrez avec du sucre semoule (4 à 5 cuillerées à soupe suivant goût).
Battez les blancs en neige que vous ajoutez délicatement mais rapidement au mélange chaud.
Mettez à rafraîchir

Royale confiture

Avec une fourchette, battez de la gelée de groseille, framboise, ou cassis.
Versez la sur la crème meringuée royale.(servir très frais).
Vous pouvez également mettre un nappage chocolat ou caramel.

Commentaires



Cliquez pour agrandir l'image
Petit dessert très bon et léger
Recette très ancienne, étant enfant, ma mère faisait déjà ce dessert.

Ajouter un commentaire



CREME MERINGUEE ROYALE



Ingrédients

1/2 litre de lait
4 cuillerées à soupe
de tapioca
2 oeufs
2 sachets de
sucre vanillé
4 à 5 cuillerées à soupe
de sucre (suivant goût)



