

NEIGE DE FROMAGE DE BREBIS,
ÉCLATS DE MERINGUE ET CONFITURE DE CERISES D'ITXASSOU
(Recette inspirée par Alexandre Blanc - Restaurant l'Arbre Blanc)

Ingrédients pour un bol Pacojet® :

800 g de fromage frais de brebis
210 g de blancs d'œufs
400 g de sucre semoule
1 pot de 400 g de Confiture de cerises d'Itxassou

Remplir un bol Pacojet® avec le fromage frais de brebis en le tassant bien avec le dos d'une cuillère à soupe.

Passer ensuite le bol au congélateur à -20° pendant un minimum de 24 heures.

Dans un autre bol de Pacojet®, verser les blancs d'œufs et le sucre. Pacosser le mélange obtenu 4 fois de suite avec le disque à fouetter. Remplir une poche à douille munie d'une douille lisse de Ø 12 ou 14 avec les blancs œufs montés. Sur une feuille "Silpat", tracer des doigts de meringue. Les mettre à cuire au four pendant 2 heures à 120° et les laisser encore cuire pendant une dizaine d'heures à 80°. Réserver ensuite les doigts de meringue dans une boîte métallique jusqu'à leur utilisation. Fixer le bol de fromage de brebis sur le Pacojet et programmer le pacossage de 2 portions. Répartir la neige de fromage de brebis obtenue dans 4 assiettes. Casser dessus les doigts de meringue en petits morceaux et les répartir uniformément. Verser enfin sur chaque assiette deux ou trois cuillères à soupe de confiture de cerises d'Itxassou*. Servir le tout sans attendre.

* Attention, ne pas prendre la confiture de cerises noires que l'on trouve partout et faite à partir de cerises des pays de l'est, et qui n'a rien à voir avec celle du Pays-Basque concoctée à Itxassou avec une des 3 variétés locales, Xapata, Beltxa et/ou Pelloa.