**Oeufs en neige au coulis de fruits rouges**



**Temps de préparation :** 30 mn - **Temps de cuisson :** 20 mn

Pour 4 personnes

**Ingrédients pour Oeufs en neige au coulis de fruits rouges**

* 6 oeufs,
* 250 g de fruits rouges surgelés,
* 180 g de sucre en poudre,
* 40 g de sucre glace,
* 1 citron, sel.

**Préparation pour Oeufs en neige au coulis de fruits rouges**

Faire chauffer une grande casserole d'eau. Monter, au batteur, les blancs en neige ferme, avec une pincée de sel. Incorporer le sucre glace.
Faire cuire les blancs. Mouler les blancs d'oeufs avec une louche. Les faire pocher 3 min de chaque côté dans l'eau frémissante.
Pour le coulis de fruits rouges, mixer les fruits rouges décongelés avec le jus de citron et 50 g de sucre. Passer au chinois ou à travers une passoire fine.
Enfin préparer le caramel en faisant fondre le reste de sucre avec quelques gouttes d'eau jusqu'à ce que le caramel blondisse. Remplir la moitié d'une cuillère, tirer des filaments et les répartir sur les œufs.