



Trifle à la meringue HUG aux fraises et à la rhubarbe

Un dessert exclusif HUG – spécialement créé par le grand chef Oskar Marti, du restaurant Moospinte, Münchenbuchsee

Recette pour 4 personnes avec des meringues HUG

Ingrédients

- 8 meringues
- 250 g de fraises
- 250 g de rhubarbe
- 60 g de sucre
- 2 dl de crème fouettée
- 2 c. à s. de sucre glace
- 2 c. à s. de sirop de fleurs de sureau
- Feuilles de menthe



Préparation:

Réduire quatre meringues en grosses miettes et en mettre la moitié dans des verres ou des coupelles en verre. Répartir dans les verres les fraises fraîches et la rhubarbe (épluchée, coupée en petits dés, cuite jusqu'à fléchissement dans du sucre et un peu d'eau et refroidie).

Mélanger la crème fouettée, le sucre glace et le sirop de fleurs de sureau puis verser le tout dans les verres. Parsemer ensuite des miettes de meringue restantes et décorer de feuilles de menthe. Servir à part, en accompagnement, une meringue et une fraise fraîche.

