



Recettes

Gagnants concours photos Été 2025



SOMMAIRE



Salé

Brochettes de kofte rolls	Grill	P. 4
Demi-lune ensoleillée	Grill	P. 5
Echine de porc au chèvre façon pays Basque	Grill	P. 6
Gaspacho de courgettes	Robot	P. 7

Sucré

Brookie	Grill	P. 9
Mille feuilles	Robot + Grill	P. 10
Brownie à ma façon	Grill	P. 11
Tarte briochée aux quetsches	Robot + Grill	P. 12
Crêpes mille trous	Grill	P. 13
Glace aux « daims »	Robot	P. 14
Napolitain en Duo parfait !	Robot + Grill	P. 15
Tarte groseille meringuée	Robot + Grill	P. 16



Salé

Brochettes de kofte rolls

Grill Standard/XL



1. Dans un saladier, mettre la viande hachée, l'oignon et le persil haché, le sel, le poivre, le paprika et le cumin. Bien mélanger puis couvrir et laisser reposer au moins une demi heure.
2. Au bout de ce temps, prendre un wraps, le déposer sur le plan de travail et déposer au centre une boule de viande hachée. Aplatir à la main pour recouvrir toute la surface du wrap.
3. Parsemer de fromage râpé sur toute la surface puis enrouler pour former un boudin. Couper le boudin en 4/5 escargots et les emboîter dans une brochette. Faire de même avec toute la viande hachée puis réserver.
4. Allumer le grill en mode « manuel » à 230°C pour le Standard ou 240°C pour le XL puis laisser préchauffer. Pendant ce temps, mélanger le yaourt nature avec les gousses d'ail râpées, réserver au frais.
5. Une fois le bip de préchauffage retentit, disposer les brochettes sur le grill et à l'aide d'un pinceau, badigeonner d'huile d'olive. Disposer également les tomates cerises sur les bords. Refermer le grill et laisser cuire 5 mn pour les tomates cerises puis les retirer et encore 10 mn supplémentaires pour les brochettes.
6. Pendant ce temps, faire fondre 1càs de beurre dans une petite casserole, ajouter le concentré de tomate et un peu d'eau pour former une sauce semi-épaisse.
7. Déposer du yaourt nature dans le fond de l'assiette de service, disposer vos brochettes dessus, décorer avec les tomates cerises puis arroser de la sauce beurre/ concentré de tomate. Parsemer de persil. Régalez-vous !

Recette
proposée par :
Imane
Altunbulak

Ingrédients :

- 500g de viande hachée
- 1 oignon
- 3/4 de branches de persil
- 1 càc de sel
- 1/2 càc de poivre
- 1 Càc de paprika
- 1 càc de cumin
- 5 wraps
- 4 yaourts naturels
- 2 gousses d'ail
- 1 càs de beurre
- 2 càs de concentré de tomates
- 1/2 càc d'origan
- Un peu d'eau
- 1 filet d'huile d'olive
- 300g de fromage râpé
- 250g de tomates cerises



Astuce/Conseil :

On peut également accompagner ce plat d'aubergine grillée qui se marie très bien avec la sauce yaourt nature à l'ail

Demi-lune ensoleillée

Grill Standard/XL



Etapes

- FONCTION MANUELLE DANS LE PLAT CUISSON:** standard 270°C ou XL 270°C.
Après le préchauffage, déposer la pâte feuilletée découpée en demi-lune. Cuisson: 6mn. Réserver.
- FONCTION MANUELLE ENTRE LES DEUX GRILLES:** Standard 230°C ou XL 240°C.
Après le préchauffage, déposer 1 rondelle de courgette et après cuisson d'une minute de cette dernière, cuire 4 lanières de poivron, 2 jaunes et 2 oranges et une tranche fine de poitrine fumée. Cuisson: 1mn. Réserver.
- FONCTION MANUELLE DANS LE PLAT DE CUISSON:** Standard 270°C ou XL 270°C.
Faire bouillir de l'eau, après ébullition cuire les 2 oeufs de caille. Cuisson: 3mn. Réserver.
- FONCTION AUTOMATIQUE AVEC LES PLAQUES À PLANCHAS.** Standard ou XL.
Sélectionner « boeuf ». Après le préchauffage, cuire le magret de canard, puis couper 2 tranches fines. Cuisson: "rosé/ à point". Réserver.
- FONCTION MANUELLE DANS LE PLAT DE CUISSON.** Standard 270°C ou XL 270°C.
Couper dans une pomme de terre 3 étoiles, les cuire avec un filet d'huile d'olive. Cuisson: 20mn.
- FONCTION MANUELLE DANS LE PLAT DE CUISSON.** Standard 190°C ou XL 200°C.
Une fois le préchauffage atteint, casser un oeuf. Cuisson: 3mn.
- PENDANT LA CUISSON DE L'OEUF AU PLAT.**
Préparer la sauce pour tartiner la pâte feuilletée. Mélanger 2 c à s fromage blanc, 1c à c de vinaigre de noix, 1 c à c d'huile d'olive, 1 c à c de moutarde, sel poivre.
- DRESSAGE SUR ASSIETTE:**
Tartiner la pâte feuilletée avec la sauce la recouvrir de salade y déposer les ingrédients. Placer la lune à gauche, l'oeuf au plat au centre et les étoiles à côté. Décorer l'assiette selon votre imagination.

Recette
proposée par :
**Lydie
Berrez**

Ingrédients :

- 150g de pâte feuilletée
- 1 rondelle de courgette
- 4 lanières de poivron rouge et jaune
- 2 tomates cerises
- 2 oeufs de caille
- 1 oeuf
- 1 tranche de poitrine fumée
- 2 tranches de magret de canard
- 3 « étoiles » de pommes de terre
- 2 càs de fromage blanc
- 3 olives noires
- 1 càc de vinaigre de noix
- 1 càc d'huile d'olive
- 1 càc de moutarde
- 1 poignée de salade
- 1 pincée de sel-poivre



Astuce/Conseil :

*Ce plat peut se déguster
chaud, froid, tiède.*

*Les ingrédients peuvent
être modifiés selon les
goûts de chacun.*

Echine de porc au chèvre façon pays Basque

Grill Standard



Etapes

1. Dans le plat de cuisson, faire revenir les champignons tranchés avec l'oignon rouge émincé et l'huile d'olive.
2. Réserver 4 rondelles d'oignons jaunes et ajoutant le restant dans le plat de cuisson. Faire cuire à 230°C pendant 7 min après le préchauffage.
3. Pendant ce temps, positionner 2 morceaux de ventrèches en croix et déposer la tranche d'échine de porc fine au milieu, puis mettre 2 tranches de chorizo.
4. Par-dessus, mettre la valeur d'une càs de mélange champignons-oignons et une tranche de fromage de chèvre et parsemer de gruyère râpé.
5. Assaisonner à votre convenance.
6. Remonter les côtés de la tranche d'échine de porc pour fermer avec les deux tranches de ventrèche.
7. Positionner une rondelle d'oignon jaune sur le dessus de la préparation.
8. Réserver le restant de champignons-oignons.
9. Remettre dans le plat de cuisson et laisser cuire à 230°C pendant 6 min en calant un bouchon entre la plaque et le plat de façon à laisser une ouverture.

Recette
proposée par :
**Georges
Marliot**

Ingrédients :

- 800g de champignons frais tranchés
- 2 oignons jaunes émincés
- 1 oignon rouge émincé
- 1/2 chorizo « fer à cheval » tranché
- 4 tranches d'échine de porc sans os
- 70g de gruyère râpé
- 4 tranches de bûche de chèvre
- 8 tranches de ventrèche fumée
- 1 càs d'huile d'olive
- Sel-Poivre, piment d'Espelette



Astuce/Conseil :

*Faire des tranches d'échines de porc pas trop épaisses et bien aplatir les tranches.
Ne pas oublier de sortir le cartilage et la couenne de la ventrèche.*

Gaspacho de courgettes

Robot All-Cook



Etapes

1. Installer le disque H (grosse râpe), à l'intérieur du bol et fermer avec le couvercle blanc. Râper les courgettes pelées 1 bande sur 2, vit 8 pendant 40 secondes. Puis verser les courgettes râpées dans un saladier. Rincer le bol du robot.
2. Dans le bol du robot muni du couteau Ultrablade, mettre l'oignon pelé et coupé en 4. Mixer vit 13, pendant 15 secondes.
3. Ouvrir le couvercle et ajouter 30gr de Beurre. Fermer le couvercle et faire revenir l'oignon, vit 3, à 130°C pendant 8 minutes.
4. Ouvrir le couvercle et ajouter les courgettes râpées mises de côté. Fermer avec le couvercle et faire revenir l'ensemble, vit 3, à 130°C, pendant 10 minutes.
5. Ouvrir le couvercle du robot, rajouter 30cl d'eau chaude et le cube de bouillon de Légumes. Fermer avec le couvercle et chauffer vit 3, à 115°C pendant 10 minutes.
6. Ouvrir le couvercle du robot, et rajouter le jus d'1/2 citron, 1 cuillère à soupe de Vinaigre balsamique Blanc, 100gr de Fêta émiettée et 20 Feuilles de Basilic. Saler peu et poivrer (le Bouillon et la Fêta apporte déjà du sel) . refermer avec le couvercle et mixer vit 12, pendant 1 minute.
7. Ouvrir le couvercle et bien racler avec la spatule, l'intérieur du bol pour faire retomber toute la préparation sur le couteau. Refermer avec le couvercle et mixer vit 12, pendant 3 minutes.
8. Si l'on souhaite un Gaspacho plus liquide, rajouter 20cl d'eau chaude et mixer à nouveau , vit 12 pendant 30 secondes. Rectifier l'assaisonnement.
9. Verser le Gaspacho dans une carafe et refroidir au frigidaire au moins 2H avant de déguster.

Recette
proposée par :
Mayalen
de Kermadec

Ingrédients :

- 600g de courgettes
- 120g d'oignon pelé
- 30g de beurre
- 30cl d'eau chaude
- 1 cube de bouillon de légumes
- 1càs de vinaigre balsamique blanc
- 1/2 citron
- 100g de feta
- 20 feuilles de basilic



Astuce/Conseil :

Avec cette quantité, j'obtiens 820 ml de Gaspacho. Pour une consistance plus liquide, on peut rajouter de l'eau chaude en fin de recettes. Servir dans de petites verrines, à l'apéro, ou dans de petits bols avec une petite cuillère (pour la version plus épaisse) !



Sucre



Brookie

Grill Standard



Préparation de la pâte à brownie

1. Faire fondre le beurre et le chocolat au bain-marie puis ajouter le sucre semoule et bien mélanger.
2. Incorporer les œufs un à un, puis la farine tamisée et les noix de pécan
3. Verser la préparation dans le plat de cuisson en lissant bien la surface.

Pour la pâte à cookie

1. Ramollir le beurre légèrement et le battre au fouet électrique avec le sucre jusqu'à obtention d'une consistance crémeuse.
2. Ajouter l'œuf et bien mélanger. Terminer par la farine et la levure tamisée ensemble puis ajouter les pépites de chocolat.
3. Mélanger rapidement.

Finalisation :

1. Parsemer la pâte à brownie de pâte à cookie en grosses miettes, comme pour un crumble.
2. Faire cuire +/- 20min à 190°C. La lame du couteau devra ressortir légèrement humide pour un brownie fondant.
3. Laisser totalement refroidir avant de le couper en carrés.

Recette
proposée par :
Asma A.

Ingrédients :

Pour la pâte à brownie

- 125g de chocolat noir
- 2 œufs
- 110g de sucre semoule
- 75g de beurre demi-sel
- 75g de farine T65
- 50g de noix de pécan ou noisettes

Pour la pâte à cookie

- 165g de farine
- 1càc de levure chimique
- 135 g de sucre roux
- 120g de beurre demi-sel
- 1 œuf
- 100g de pépites de chocolat



Astuce/Conseil :

Pour encore plus de gourmandise, servez le tiède avec une boule de glace vanille.

Le lendemain, il devient même meilleur.

Vous pouvez le conserver plusieurs jours dans une boîte hermétique.

Mille feuilles

Robot All Cook

+ Grill XL avec plaques plancha



1. Dans la cuve du robot , verser le lait, la maïzena, la vanille et les oeufs.
2. Lancer le programme sauce à 90°C pendant 10 minutes. Une fois le programme terminé, ajouter le beurre et fouetter 1 minute sur vitesse 5.
3. Filmer la crème pâtissière au contact et laisser refroidir.
4. Dérouler les pâtes feuilletées et les découper à la taille de la plaque à plancha XL et saupoudrer de sucre des deux cotés.
5. Déposer une pate feuilletée sur la plaque à plancha et lancer une cuisson en mode manuel à 240°C pendant 5 minutes : il faut que la pâte feuilletée soit bien dorée des deux cotés. Recommencer l'opération avec la 2ème pâte.
6. Découper les pâtes feuilletées cuites en deux de façon à former un carré.
7. Quand la crème pâtissière a refroidi, la détendre à l'aide d'un fouet et la placer dans une poche à douille.

Dressage

1. Déposer une première couche de crème pâtissière en exerçant des petites pressions sur toute la surface du feuilleté. Déposer un deuxième morceau de feuilleté et renouveler avec la crème pâtissière puis déposer un dernier carré de feuilleté.
2. Dans un bol mélanger le sucre glace et l'eau (le mélange ne doit pas être trop liquide) et faire fondre, dans un sac de congélation, le chocolat.
3. Verser le glaçage sur le feuilleté et bien étaler, puis aussitôt faire des traits à la verticale avec le chocolat sur toute la surface. A l'aide d'un cure-dent faire des va-et-vient pour former un joli motif.

Recette
proposée par :
Assia

Ingrédients :

- 2 pâtes feuilletées rectangulaires
- 4 càs de sucre pour le feuilleté
- 500ml de lait
- 1 gousse de vanille
- 90g de sucre
- 2 œufs
- 60g de maïzena
- 20g de beurre
- 4 carrés de chocolat
- 5 càs de sucre glace
- 1 càs d'eau



Astuce/Conseil :

Pour la découpe, utiliser un couteau à pain ou à dent ça sera plus facile.

Brownie à ma façon

Grill Standard



1. Faire fondre le chocolat et le beurre au bain-marie ou au micro-ondes. Bien mélanger.
2. Dans un bol, fouetter les œufs avec le sucre jusqu'à obtenir un mélange légèrement mousseux.
3. Ajouter le mélange chocolat-beurre fondu. Puis incorporer la farine, le cacao et le sel. Mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène. Ajouter les noix ou noisettes si désiré.
4. Verser la pâte dans le plat de cuisson du grill et faire cuire 15 à 20m à 230°C. Le brownie doit être encore légèrement fondant au centre.
5. Laisser refroidir avant de découper en carrés.
6. A l'aide d'une poche à douille, décorer selon votre goût avec du chocolat fondu (type Nutella), de la confiture de framboise ou de mangue...

Recette
proposée par :
**Soukaina
Amzil**

Ingrédients :

- 200g de chocolat noir pâtissier
- 120g de beurre
- 75g de sucre en poudre blanc
- 75g de sucre en poudre roux
- 2 œufs
- 80g de farine
- 30g de cacao en poudre non sucré
- 1 pincée de sel
- Facultatif : 80g de noix ou de noisettes

Pour la décoration :

- Confiture de framboise, de mangue
- Nutella



Astuce/Conseil :

Utiliser différents embouts de douille pour plus d'esthétisme.

Tarte briochée aux quetsches

Robot All Cook + Grill Standard/XL



Réalisation de la pâte à brioche la veille dans le robot All Cook

1. Dans le bol du robot muni du couteau pour pétrir/concasser, mettre le lait, le sucre et la levure puis mixer en vitesse 3 à 40°C pendant 1 min.
2. Ajouter la farine, le sel, le beurre coupé en morceaux et l'œuf. Lancer le programme pâte P2 pour 5 minutes. À la fin du pétrissage laisser pousser la pâte pendant 60 min.

Finition—Cuisson

1. Prélever 300g (grill standard) à 400g (grill XL) de pâte à brioche. L'abaisser/étaler en un rectangle à la forme du plat de cuisson du grill (standard ou XL) avec une épaisseur globale de moins d'1cm. (La pâte va pousser légèrement à la cuisson). Déposer la pâte dans le plat de cuisson du grill.
2. Dénoyer les quetsches et les couper en quarts. Disposer les quetsches sur tout le dessus de la pâte briochée. Saupoudrer de sucre.
 - Pour le grill standard : Cuire 15 min à 270°C puis 15 min à 230°.
 - Pour le grill XL : Cuire 15 min à 270°C puis 15 min à 240°.

Recette
proposée par :
**Guillaume
Nimeskern**

Ingrédients :

- 250g de farine T45 ou T55
- 10g de levure fraîche de boulanger ou 5g de déshydratée
- 40g de sucre
- 100g de lait
- 5g de sel
- 1 œuf
- 50g de beurre
- 500g de quetsches ou de mirabelles ou prunes au choix
- 50g de sucre



Astuce/Conseil :

Variante sans fruits : Disposer quelques noix de beurre sur la pâte briochée et saupoudrer généreusement de sucre. Cuire 10 min à 270 puis 10 min à 230 (ou 240).

Crêpes mille trous

Robot All Cook

+ Grill Standard avec plaques plancha



1. Mettre dans un blinder ou un robot l'eau, la semoule, la farine le sel et le sucre et mixer pendant 3mn pour un blinder ou 40 sec. dans votre robot.
2. Ajouter le vinaigre, les levures et remixer à nouveau 3 mn pour le blinder ou 1 minute pour un robot.
3. La pâte est prête, couvrir et laisser reposer 15mn.
4. Préchauffer votre grill en mode « Manuel » à 270°C avec les plaques planchas.
5. Une fois le préchauffage terminé, déposer la préparation à l'aide d'une louche : Vous pouvez en faire de petite taille ou de taille moyenne et laisser les mille trous se former.
6. La cuisson se fait sur une seule face pendant 2 à 3mn ! C'est-à-dire que le grill est **exceptionnellement** « ouvert ». Par contre entre 2-3 cuissons, il faut fermer le grill pour qu'il ne perde pas en puissance. Vous pouvez baisser à 230°C si la cuisson va trop vite pour vous.
7. Servir chaud avec un thé à la menthe par exemple. À déguster chaud avec du miel ou du beurre fondu ou un mélange des deux !

Recette
proposée par :
Yasmine

Ingrédients :

- 4 verres d'eau tiède
- 3 verres de semoule extra fine
- 1càs de farine
- 1càs de sucre
- 2càs de sel
- 1càs de vinaigre
- 2 sachets de levure chimique
- 1 sachet de levure boulangère



Astuce/Conseil :

Déposez les crêpes sur un torchon propre ! Ne les mettez pas les unes sur les autres !

À l'aide d'un sopalin mouillé, entre chaque cuisson passer un léger coup sur votre plancha cela va aider les mille trous à se former !

Glace aux « daims » maison

Robot All Cook



Recette
proposée par :
**Frédérique
Rohmer**



Ingrédients :

- 200g de chocolat « Daim » ou barres « Daim »
- 400ml de crème liquide entière très froide
- 300ml de lait concentré sucré
- 1 pincée de vanille

Préparation

1. Concassez les Daim dans le grand bol du robot vit 12 pendant 15 sec, (gardez-en quelques morceaux pour la décoration). Réservez.
2. Montez la crème en chantilly avec le double fouet dans le bol du robot, surveillez par le couvercle (vit 6 puis 7).
3. Incorporez délicatement le lait concentré sucré et la vanille à la chantilly directement dans le grand bol.
4. Ajoutez ensuite les morceaux de Daim concassés et mélangez doucement.

Congélation

1. Versez la préparation dans un moule en silicone de bonne qualité.
2. Parsemez du reste de Daim concassé sur le dessus, ou dessous avant de remplir le moule, suivant le sens de la présentation.
3. Placez au congélateur au moins 6 heures (idéalement une nuit).

Dégustation

Sortez la glace 5 minutes avant de la servir pour qu'elle soit bien crémeuse.



Astuce/Conseil :

Pour plus de gourmandise, vous pouvez verser un peu de caramel liquide sur le dessus.

Napolitain en Duo Parfait !

Robot All Cook + Grill XL



Préparation de la ganache

1. Dans le robot, en mode manuel, mettre le batteur, ajouter 200g de crème liquide et 70g de sucre en poudre. Sélectionner vit 4, 70°C pendant 3mn.
2. Ajouter 85g de beurre, vit 5 pendant 3mn.

Préparation des pâtes à gâteau (pâte nature et pâte au chocolat)

1. Dans le robot muni du couteau « pétrisseur », sélectionner programme P3 Cake. Ajouter 3 œufs, 120g de sucre, le sucre vanillé, 200g de crème liquide, une pincée de sel, 200g de farine, 1 sachet de levure. (pour la pâte au chocolat même proportion et ajouter 2càs de cacao en poudre).
2. Huiler le plat de cuisson XL, déposer la pâte nature et faire cuire à 270°C pendant 10 à 12mn (surveiller la cuisson avec un cure-dent par exemple).
3. Faire la même chose avec la pâte au chocolat.
4. Attendre que les gâteaux refroidissent avant de les démouler et de les couper en 2.

Glaçage

1. Dans un bol, verser 150g de sucre glace et ajouter petit à petit des cuillères à café d'eau jusqu'à obtention de la bonne texture.

Montage du gâteau

1. Sur une partie du gâteau nature, déposer 2 à 3 cuillères de ganache et bien l'étaler.
2. Déposer par-dessus une partie du gâteau au chocolat puis remettre 2 à 3 cuillères de ganache et l'étaler.
3. Déposer par-dessus l'autre partie du gâteau nature et mettre du glaçage puis décorer comme vous le souhaitez.

Recette
proposée par :
**Marie-Laure
Mazenc**

Ingrédients :

Pour la pâte à gâteau

- 6 oeufs
- 240g de sucre en poudre
- 2 sachets de sucre vanillé
- 400g de crème fraîche liquide
- 400g de farine
- 2 pincées de sel
- 2 sachets de levure
- 2càs de cacao en poudre
- Huile pour le plat de cuisson

Pour la ganache

- 200g de chocolat noir
- 200g de crème fraîche liquide
- 70g de sucre en poudre
- 85g de beurre

Pour le glaçage

- 150g de sucre glace
- Eau

Pour la décoration

- Vermicelles ou pépites de chocolat



Astuce/Conseil :

J'ai rajouté ici un peu de ganache au chocolat pour le rendre plus coloré et j'ai rajouté des pépites de chocolat

Tarte groseille meringuée

Robot All Cook + Grill XL



Pour la pâte à tarte

1. Dans le bol du robot, muni du couteau "pétrir concasser", mettre tous les ingrédients de la pâte : 300g de farine, 150g de beurre mou, 18g de sucre, 45g de lait, 2 jaunes d'oeufs et 4g de sel. Mode pastry P3 cake.
2. Rassemblez les morceaux de pâte et formez une belle boule bien ronde, filmez et laissez au frais pendant au moins 1 heure.

Pendant ce temps, laver vos groseilles et préparer l'appareil à tarte

1. Dans le bol du robot, muni du fouet, mettre les 3 oeufs, 1 càs de farine, 3 càs de crème fraîche, 4 càs de lait, 3 càs de sucre et le sachet de sucre vanillé. Fermer le couvercle et mettre en mode manuel vitesse 8 pendant 1 minute.
2. Laver le bol du robot et bien l'essuyer

Finition et cuisson

1. Sortir la pâte du réfrigérateur et l'étaler entre deux feuilles de papier sulfurisé en lui donnant la forme du plat de cuisson du grill XL. Foncez votre plat en vous aidant du papier sulfurisé (je vous conseil de laisser le papier cela vous aidera à démouler votre tarte plus facilement).
2. Déposer les groseilles ainsi que l'appareil à tarte sur le fond de tarte et mettre le grill à 270°C pendant 25 minutes.

Préparation de la meringue pendant la cuisson

1. Dans le bol bien sec du robot, muni du fouet, mettre les 4 blancs d'oeufs. Fermer le couvercle sans le bouchon, sélectionner vitesse 8 et appuyer sur start. Ajouter le sucre en 3 fois : la meringue est prête au bout de 3m30s.
2. Laisser la tarte refroidir et déposer la meringue à l'aide d'une poche à douille et de l'embout de votre choix.
3. A l'aide d'un chalumeau, brûler la meringue et décorer avec quelques groseilles.

Recette
proposée par :
**Anne-Charlotte
Vagnerre**

Ingrédients :

Pour la pâte à tarte

- 300g de farine
- 150g de beurre mou
- 18g de sucre
- 45g de lait
- 2 jaunes d'oeufs
- 4g de sel

Pour l'appareil

- 3 oeufs
- 1càs de farine
- 3càs de crème fraîche
- 4càs de lait
- 3càs de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé

Pour la meringue

- 4 blancs d'oeufs
- 90g de sucre
- 600g de groseilles et 20g pour la décoration



Astuce/Conseil :

Si vous n'avez pas le temps de réaliser la pâte à tarte, prenez une pâte brisée toute faite.