

## Délice du Pacifique

1 bel ananas, 3 blancs d'œufs, 180 g de sucre vanillé.

Préparer le four au th. 7.

Oter la peau de l'ananas. Couper la touffe du dessus, la laver et la réserver.

Couper l'ananas en 6 tranches. Oter le bois du centre. Reconstituer le fruit. Le placer sur un plat allant au feu.

Battre les blancs d'œufs en neige très ferme. Sucrez et versez dans la poche à douille. Décorer l'ananas en lui redessinant une peau en meringue.

Mettre à four doux pendant 3 mn.

Replacer la touffe de feuillage.

Servir chaud ou froid à convenance mais dans ce dernier cas, au moins une heure après la sortie du four.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1980 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.