

## Pamplemousses meringués

2 pamplemousses, 2 c à soupe de confiture de framboises, 2 blancs d'œufs, 100 g de sucre glace, 1 pincée de sel, 4 cerises confites.

A l'aide d'un couteau bien tranchant, couper les pamplemousses en deux dans le sens horizontal et en retirer le cœur ainsi que les membranes dures.

Placer au centre la confiture aux framboises et napper les pamplemousses avec les blancs d'œufs battus en neige bien ferme avec sucre et sel.

Mettre au four chaud pendant 10 mn et décorer avec une cerise confite.

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.