

Petites meringues individuelles – Le vendredi c'est pâtisserie !

Ingrédients :

- 250 grammes de sucre
- 4 blancs d'œufs
- Colorant ou arôme au choix (facultatif)

Réalisation :

Préparez 2 plaques allant au four, chemisez-les de papier sulfurisé. Munissez-vous d'une poche à douille, pour la douille justement, j'ai choisi la version lisse mais rien ne vous empêche d'en prendre une cannelée :)

Cassez les œufs et séparez les jaunes des blancs, que vous verserez dans une jatte. Divisez votre quantité de sucre en deux. Commencez à monter les œufs en neige à faible vitesse, versez ces premiers 125 grammes de sucre en pluie, doucement tout en continuant de fouetter. Une fois que le mélange a doublé de volume, versez la moitié des 125 grammes restants toujours petit à petit mais cette fois, à vitesse moyenne. Enfin, terminez à vitesse rapide avec la fin du sucre, c'est également à ce moment-là que vous pourrez ajouter un colorant alimentaire ou un arôme (vanille, citron par exemple).

Lorsque les œufs sont bien fermes, arrêtez de fouetter et remplissez votre poche à douille. Dressez des petits tas à votre convenance. Préchauffez le four à 60°C (thermostat 2) et enfournez pour 1h à 1h30, tout dépendra de la taille de vos meringues. En fin de cuisson, celles-ci doivent pouvoir se décoller toutes seules. Il ne vous restera plus qu'à les laisser refroidir sur une grille.



Tips : Pour vous donner une idée, ces quantités m'ont permis de réaliser une soixantaine de meringues de 4cm de diamètre. J'ai choisi un colorant rose de la marque Vahiné, pour obtenir ce rose pâle, il m'a fallu mettre le tube ENTIER ! Si toutefois vous utilisez des produits achetés par exemple chez Mora ou G. Detou, ayez la main plus légère :) Notez que celles-ci se conservent très bien dans une boîte hermétique à l'abri de l'humidité.