

Mini meringues



Pour une soixantaine de mini-meringues :

- 100g de blancs d'œufs à température ambiante
- 100g de sucre en poudre blanc
- 100g de sucre glace
- colorants alimentaires
- divers sirops ou arômes au choix

**** j'utilise toujours un tant pour tant: si j'ai 300g de blanc d'œufs, j'utiliserai 300g de sucre poudre et 300g de sucre glace.***

En cuisine :

Monter les blancs en neige bien fermes. Lorsqu'ils font des "becs", incorporer le sucre en poudre en laissant le robot tourner.

Ensuite, mélanger délicatement à l'aide d'une maryse, le sucre glace aux œufs montés. Séparer votre préparation en autant de parfums que vous souhaitez réaliser. Incorporer délicatement l'arôme et le colorant (soit liquide, soit en poudre).

Verser ce mélange dans une poche à douille équipée d'une douille de diamètre 6. Pour des meringues plus grandes, choisir une douille de taille supérieure

Faire des petits ronds espacés, sur une plaque recouverte d'un silpat ou d'un papier sulfurisé.

Enfourner une heure dans un four préchauffé à 100°. La durée peut varier selon les fours et selon la taille des meringues. Pour cela, une seule solution, goûter pour tester la cuisson !!!

On peut tout à fait enfourner trois plaques, si nécessaire. Il faut juste s'assurer que les plaques du dessous en sont au même stade de cuisson.

Ici, j'ai fait différents parfums :

* **barbapapa** : sirop de barbapapa "Sibo, Sibon" +1 pointe de colorant rouge.

* **coquelicot** : sirop "Le Père Pelletier" + 1 peu plus de colorant rouge (finalement cela fait rose fuschia, je n'ai pas le bon rouge)

menthe : sirop de menthe+quelques gouttes de colorant vert

violette : extrait de violette + colorant violet en poudre

vanille : extrait de vanille naturelle + 1 goutte de colorant jaune (à peine).

Tous les parfums sont permis, et pour les couleurs, il suffit de mélanger différents colorants comme en Arts Plastiques pour créer les coloris que l'on souhaite.

Ça sent beau dans la cuisine

[http://casentbeau.canalblog.com/
casentbeaudanslacuisine@neuf.fr](http://casentbeau.canalblog.com/casentbeaudanslacuisine@neuf.fr)