

Meringuettes

(recette de ma voisine Maryse revue à ma façon)



Avec cette recette on peut en faire de 15 à 20 pièces.

Ingrédients

3 **blancs d'œufs** qu'il faut peser (souvenez-vous que les blancs séparés des jaunes se conservent 4 jours au réfrigérateur dans une boîte hermétique et 5 mois au congélateur !).

Le même poids en **sucre semoule**.

Le même poids en **sucre glace**.

3 gouttes de **colorant alimentaire rouge**.

3 gouttes **d'huile essentielle de bergamote**.

Préparation

- Commencer à monter les blancs en neige dans un saladier.
- Avant qu'ils ne soient trop fermes ajouter le sucre semoule et continuer à battre.
- Puis ajouter colorant et bergamote.
- Préchauffer le four à 90°.
- Arrêter de battre au batteur au stade du bec de perroquet.
- Cependant continuer à mélanger délicatement avec une spatule en ajoutant le sucre glace.
- Sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé faire de petits tas avec la meringue en laissant un peu d'espace .
- Enfournier pour 2h !

- Mon astuce : c'est de les faire le soir ; après les 2h de cuisson, les laisser toute la nuit dans le four éteint et fermé.
- Le lendemain les meringues sont bien sèches et vont se conserver longtemps (ou pas) dans une boîte métallique.

Elles sont délicieusement parfumées et tellement régressives...

Bien entendu on peut les faire plus grosses, voire même en faire une base de Pavlova, mais on en reparlera...