

MERINGUES



Ingrédients :

- 3 blancs d'oeufs
- 130grs de sucre
- une pincée de sel
- 1 cuillère à soupe de jus de citron
- 1 cuillère à café de maïzena

Préparation :

- Mettre les blancs d'oeufs et la pincée de sel dans la cuve de votre robot (c'est là qu'on apprécie d'avoir un Kitchenaid !!), commencer à battre les oeufs en neige. Fouetter jusqu'à ce que le mélange devienne blanc et ferme, ajouter alors 80grs de sucre petit à petit, fouetter encore, rajouter les 50grs de sucre restants, et continuer de fouetter. La meringue doit être blanche, ferme et brillante.
- Un peu avant d'arrêter de fouetter, mettre le jus de citron et la cuillère de maïzena. Fouetter encore un peu pour mélanger le jus de citron et la maïzena. Vous pouvez aussi colorer les meringues, et donc, à ce stade, ajouter un peu de colorant.
- Préchauffer votre four à 130°C, j'ai mis en position sole brassée, sur mon four.
- Prendre votre grille perforée, mettre les empreintes mini-tartelettes (ou feuille de silicone), mettre la meringue délicatement dans une poche à douille avec une douille cannelée.
- Faire de jolies meringues à la poche à douille, comme sur la photo.
- Faire cuire environ 45 minutes dans votre four, si vos meringues brunissent trop vite, baissez le four.
- Lorsque les meringues sont cuites, les laisser refroidir dans le four, la porte entrouverte.