



Les meringues

Les ingrédients :

- 6 blancs d'œufs à température ambiante
- 100 Grs de sucre glace
- 100 Grs de sucre en poudre
- 20 Grs de sucre vanillé
- 1 pincée de sel

La recette :

Commencez par mélanger les 2 sucres (poudre et glace) et réservez les.

Dans un saladier ou dans le bol du robot, battez les blancs et le sucre vanillé jusqu'à l'obtention de la texture idéale dite "Bec d'oiseau". En fait, ils ne doivent être ni trop fermes, ni trop liquides. A ce stade, laissez les reposer quelques minutes puis incorporez petit à petit le mélange des sucres tout en fouettant encore jusqu'à ce que les blancs soient fermes et brillants. Pendant cette étape, incorporez votre colorant alimentaire en poudre bien entendu !

Pochez ce mélange dans une poche dédiée à cet effet ou dans un grand sac de congélation dont vous couperez un coin pour faire l'effet d'une douille avec un trou de 10-15 mm de diamètre. Si vous optez pour une poche avec douille, équipez-la d'une douille cannelée pour obtenir de belles meringues striées.

Dressez sur du papier cuisson, ça vous donnera environ la valeur de 2 plaques à pâtisserie ou plus si vous réalisez de petites pièces comme moi aujourd'hui. Enfouez pour 75min à 110°C, les meringues sont cuites quand elles se détachent facilement du papier.

