

Meringues



Pour 30 à 35 meringues

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 2h30

- 90 g de blancs d'œufs (3 œufs calibre moyen)
- 90 g de sucre semoule
- 90 g de sucre glace
- Quelques gouttes de jus de citron

Préchauffez le four à 90° C (70° C pour moi).

Versez les blancs d'œufs tempérés dans le bol du robot.

Ajoutez quelques gouttes de jus de citron.

Commencez à fouetter les blancs à faible vitesse. Quand ils commencent à bien mousser, ajoutez 1/3 du sucre. Vous pouvez ajouter un colorant alimentaire à ce moment-là.

Augmentez légèrement la vitesse et ajoutez le reste en deux fois. Augmentez la puissance au dernier ajout de sucre pour bien serrer les blancs.

Tamisez le sucre glace sur les blancs. Mélangez délicatement à l'aide d'une spatule en soulevant la préparation.

Préparez une poche à douille avec une canule de votre choix.

Pochez la meringue en lui donnant la forme souhaitée sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé.

Glissez au four pour 2 h 30. *Attention si votre four est trop chaud, vos meringues vont jaunir.*

En fin de cuisson, laissez les meringues refroidir tranquillement dans le four avec la porte du four entrouverte (coincée avec une cuillère en bois) pour laisser échapper l'humidité.

Les meringues bien refroidies seront conservées dans une boîte en fer.

Vous pourrez les garder 1 semaine si vos meringues sont bien cuites.

Vous utiliserez les meringues de différentes façons : Émiettées dans vos coupes glacées à base de fruits ou de chocolat. Dans les vacherins ou la décoration de vos bûches.