

RECETTE

Meringues arc-en-ciel



Préparation : **20 minutes**

Temps de cuisson : **1h30**

Pour : **10 meringues**

Astuces

Conserve ces meringues, à température ambiante, dans une boîte hermétique, jusqu'à deux semaines.

Ingrédients

- 180 g de sucre
- 3 blancs d'œufs
- 3 colorants alimentaires

Préparation

1. Préchauffe le four à 110°.
2. Verse les blancs d'œufs dans le bol de ton robot (ou dans un bol si tu utilises un batteur électrique) et fouette à petit vitesse jusqu'à ce qu'il devienne mousseux.
3. Ajoute le sucre en plusieurs fois en augmentant la vitesse de ton robot (ou batteur) entre chaque ajout.
4. Une fois tout le sucre versé, continue de fouetter à grande vitesse pendant 4 à 5 minutes. Ta meringue est prête quand elle forme le fameux bec d'oiseau.
5. Divise la meringue obtenue dans 3 bols et ajoute quelques gouttes de colorant alimentaire dans chacun des bols.
6. Récupère une feuille de papier film et dépose une bande verticale de meringue côte à côte pour chaque couleur. Enroule la meringue dans le papier film pour former un boudin en prenant soin de ne pas fermer les extrémités !



7. Dépose ce boudin de meringue tricolore dans une poche munie d'une douille sultane.
8. Poche tes meringues sur une plaque recouverte de papier cuisson.
9. Enfourne pendant 1h30.
10. Laisse tes meringues complètement refroidir avant de les déguster !



RECETTE BY L'ATELIER DE ROXANE !

www.latelierderoxane.com