



Difficulté ★★☆☆

Meringues arc-en-ciel



INGREDIENTS

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



INSTRUCTIONS

- Préchauffe le four à 110°.
- Verse les blancs d'œufs dans un bol et fouette le tout à l'aide d'un robot ou d'un batteur électrique jusqu'à ce qu'ils deviennent mousseux.
- Ajoute le sucre en 3 fois en fouettant 3 minutes entre chaque ajout.
- Ta meringue est prête quand elle est bien lisse et brillante : tu dois obtenir un bec d'oiseau sur ton fouet.
- Divise la meringue obtenue dans 3 bols.
- Colore les meringues avec tes colorants alimentaires afin d'obtenir 3 meringues de couleurs différentes.
- Sur une feuille de papier film posée à l'horizontale, étale les meringues en lignes verticales en prenant soin de les coller les unes aux autres.
- Enroule ton papier film horizontalement pour envelopper les bandes de meringue et forme un boudin en prenant soin de ne pas fermer les extrémités!
- Récupère une poche munie d'une douille sultane de 9 cm.

- Insère le boudin de meringue tricolore dans ta poche à douille.
- Poche tes meringues sur une plaque recouverte de papier cuisson.
- Enfourne pendant 1h30.
- Laisse tes meringues refroidir sur une grille avant de les déguster !

CONSERVATION

Les meringues arc-en-ciel se conservent à température ambiante dans une boîte hermétique jusqu'à deux semaines.