

Difficulté ★★★

Petites meringues



15 meringues



20 min



lh2o



--

INGREDIENTS

2 blancs d'œufs

120 g de sucre

Du colorant alimentaire



INSTRUCTIONS

- Préchauffe le four à 100°.
- 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 ensuite, sans jamais cesser de fouetter, le sucre en poudre en 4 fois en augmentant la vitesse de ton robot ou entre chaque ajout (ou à vitesse maximale au batteur électrique).
- Ta meringue est prête quand elle est bien lisse et brillante : tu dois obtenir un bec d'oiseau sur ton fouet.
- Colore ta meringue avec quelques gouttes de colorant alimentaire et fouette de nouveau jusqu'à une coloration bien homogène.
- Verse ta meringue dans une poche munie d'une douille étoile ou cannelée.
- Prépare une plaque recouverte d'une feuille de papier cuisson.
- Place ta poche à douille à la verticale de ton plan de travail et place-toi à environ 1cm de ton papier cuisson pour pocher tes petites meringues.

- Enfourne pendant 1h20.
- À la sortie du four, laisse tes meringues complètement refroidir sur une grille avant de les déguster.

CONSERVATION

Les meringues se conservent à température ambiante dans une boîte hermétique, jusqu'à deux semaines.