

MERINGUES

Novembre 2010 (Actualisé en février 2017)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 2 œufs
- ★ 50 g de sucre en poudre
- ★ 50 g de sucre glace
- ★ Colorants alimentaires (facultatif)

Ustensiles : Jatte, Batteur électrique, Fouet, Passoire fine, Poche à douilles, Papier sulfurisé

Préparation : 10 mn

Préchauffage : 10 mn

Cuisson : 1h00 à 1h30

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 0,55 € (soit 0,14 € par personne)



Recette :

Préchauffer le four à 100°C (Thermostat 3/4) durant 10 minutes. Les œufs doivent être à température ambiante. Casser les œufs et séparer les jaunes (dans un bol) des blancs (dans une jatte). Battre ces derniers au batteur électrique en incorporant le sucre en poudre et en augmentant progressivement la vitesse jusqu'à ce que le mélange soit bien ferme. Placer le sucre glace dans une passoire fine. Tout en retournant les blancs délicatement au fouet à main, ajouter le sucre glace en tapotant la passoire.

Tapisser la plaque à pâtisserie du four avec du papier sulfurisé. Placer les blancs en neige dans une poche à douilles avec une douille cannelée à gros trou et déposer des petits tas de blanc d'œufs sur le papier sulfurisé à 3 cm de distance les uns des autres (ou faire des bâtonnets). On peut facultativement colorer le mélange avec des colorants alimentaires du commerce (quelques gouttes de jus de betterave pour une teinte rose). Mettre à cuire au four de 1h00 à 1h30, en évitant toute coloration. Laisser totalement refroidir avant de consommer. Se conservent plusieurs jours.

 Les jaunes peuvent être utilisés pour réaliser une crème anglaise, des crèmes catalanes ou brûlées, une mayonnaise, etc...