

LA MERINGUE SUISSE

- **Quantité :**

10 grosses meringues ou 20 petites

- **Ingrédients :**

250 g de sucre glace

125 g de blancs d'œufs

- **Préparation :**

Préchauffez votre four à 100°

Dans un cul-de-poule ou le bol inox de votre robot, mélangez les blancs d'œufs et le sucre glace.

Faites chauffer le mélange au bain-marie en le fouettant jusqu'à ce qu'il atteigne une température de 50°. Le mélange doit épaissir.

Une fois la température atteinte, battre encore pendant 10 à 15 minutes pour que ce mélange refroidisse.

Quand cela est terminé votre meringue doit être lisse et brillante.

A l'aide d'une poche à douille formez des meringues sur une plaque recouverte d'un papier sulfurisé ou un Silpat.

Enfournez pour 30 à 45 minutes selon la taille de vos meringues.

Personnellement pour des petites meringues avec mon four, 30 minutes sont largement suffisantes.

Vos meringues doivent rester bien blanches à la cuisson.

Sortez vos meringues du four et dégustez quand elles ont refroidi.

Elles se conservent 3 semaines environ dans une boîte hermétique.

PATISSERIE.NEWS