

MERINGUES SUISSE A LA ROSE

- **Quantité :**

10 grosses meringues ou 20 petites

- **Ingrédients :**

- 125 g de blancs d'œufs
- 250 g de sucre glace
- Une pointe de couteau de colorant rose naturel (ici en poudre)
- Quelques gouttes d'arôme naturel de rose

- **Préparation :**

Préchauffez votre four à 100°

Dans un cul-de-poule ou le bol inox de votre robot, mélangez les 125 grammes de blanc d'œuf 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. C'est à ce moment-là que vous pouvez ajouter votre colorant et votre arôme. Quelques gouttes suffisent, 5 ou 6 selon les goûts. J'ai choisi un colorant naturel en poudre, mais les colorants en gel fonctionnent également parfaitement.

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 sont refroidies.

Elles se conservent 3 semaines environ dans une boîte hermétique.

○

PATISSERIE.NEWS