



Les meringues multicolores parfumées

Recette pour 36 meringues. Préparation : 10 à 30 min. Cuisson : 1 h.

Ingrédients

Blancs d'oeufs : 3, soit 100 g
Sucre en poudre : 100 g
Sucre glace : 100 g

Colorants alimentaires (facultatifs) : au choix (*Artgato*)
Vanille en poudre (facultatif) : 1 c. à moka
Sirops : au choix, quelques gouttes (*Monin*)

Matériel

une balance ménagère
3 plaques à pâtisserie
un batteur avec fouets à neige
une maryse / spatule en silicone
papier sulfurisé
une poche avec une douille large et lisse



Réalisation > la pâte à meringue

1. Monter les blancs en neige ferme en commençant avec une cuillère de sucre dès que le fouet laisse des marques, puis en mettant le reste et en fouettant à vitesse maximale pour obtenir un effet "bec d'oiseau", c'est à dire des pointes de blancs dès que vous retirez les fouets.
2. Ajouter ensuite le sucre glace et l'incorporer délicatement à la maryse en silicone. Vous devez obtenir une pâte lisse et brillante, qui se tient mais tombe en ruban de votre maryse.
- jusqu'à cette étape, votre meringue est blanche, vous pouvez la parfumer à la vanille -
3. Si vous voulez réaliser plusieurs parfums et coloris différents, c'est le moment de séparer votre pâte à meringue en plusieurs parts, chacune recevant une pointe du colorant de votre choix et un sirop Monin ou arôme coordonné :
*- bleu : sirop à la guimauve,
- violet : sirop à la violette ou à la lavande
- jaune : arôme naturel de citron, arôme de mimosa
- orange : arôme naturel d'orange ou de fleur d'oranger
- rose : sirop de fraise bonbon (tagada), sirop à la barbapapa, arôme de fraise, ou autre fruit rouge
- vert : sirop de Thé vert, pâte de pistache, sirop à la pomme verte,...*
4. Préparer une feuille de papier sulfurisé sur chaque plaque à pâtisserie.
5. Préchauffer le four à 95°C.
6. Dresser des boules d'environ 4 cm à la poche avec une douille lisse sur le papier, à intervalles réguliers et en quinconce.
- il n'est pas honteux de réaliser des petites pointes à la surface des meringues, pour le distinguer des macarons qui doivent être quant à eux complètement lisses ! -

7. Enfournier pour environ 1 heure.

- les meringues sont cuites à température plutôt douce afin qu'elles ne brunissent pas et que leur teinte pastel reste inchangée -

- pour des meringues plus grosses, il vous faudra allonger le temps de cuisson -

9. A la sortie du four, laisser refroidir les plaques quelques minutes, puis décoller les meringues.

- elles doivent être parfaitement sèches, dessus comme dessous et se décoller sans mal -

10. Saupoudrer éventuellement d'un peu de poudre alimentaire argent ou or pour un effet nacré.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com