



MERINGUES COMME CHEZ LE BOULANGER



125g de blancs d'œufs à température ambiante, 250g de sucre glace. Fouetter au bain-marie les blancs et le sucre glace jusqu'à 50°. Retirer du feu et fouetter d'abord à grande vitesse puis à vitesse moyenne jusqu'au refroidissement, environ 15 min. Les blancs doivent être fermes et brillants.

Dresser les meringues à la poche ou à la corne pour un aspect plus rustique sur la plaque du four recouverte idéalement de papier siliconé, ou d'un tapis en silicone. Enfourner 45 à 50 min dans le four préchauffé à 100° en utilisant la chaleur tournante si possible.

Pour des meringues au chocolat vous pouvez incorporer de 70 à 100g de bon cacao amer en poudre à l'appareil pendant la première phase de refroidissement à vitesse 6. Pour les meringues au café il suffit d'ajouter dans les blancs en même temps que le sucre 1cs d'extrait de café. Pour les meringues aux pralines ou aux amandes hachées il faut les incorporer à l'appareil en fin de parcours avant de le mettre ou pas dans la poche à douille.

Ces meringues se conservent 3 semaines au sec.