



MERINGUE FRANÇAISE



Pour environ 80 meringues selon leur taille : 250g de blancs d'œufs à température ambiante et 20g de sucre semoule, 150g de sucre glace, 150g de sucre semoule.

Monter les blancs à vitesse moyenne, quand ils deviennent mousseux incorporer petit à petit les 20g de sucre semoule. Mélanger les 150g de sucre glace avec les 150g de sucre semoule. Quand les blancs sont fermes ajouter progressivement le mélange des sucres en augmentant la vitesse et continuer à battre 5 bonnes minutes. L'appareil doit être brillant et très ferme. Préchauffer le four à 110°/120° chaleur tournante. Mettre en poche et dresser sur un tapis silpat ou sur du papier siliconé. Pour obtenir des meringues perlées, les saupoudrer de sucre glace, laisser reposer 5/10min, recommencer l'opération et enfourner pendant 70 minutes. Les meringues sont cuites lorsqu'elles se détachent du tapis ou du papier cuisson.



Pour les utiliser en desserts et non pas en mignardises dresser de plus grosses coques et les assembler avec de la crème chantilly et ajouter quelques fruits rouges de saison.

