

Les Meringues...



Préparation la veille au soir : 10mn + au plaisir du bol 9mn + cuisson au four 2h
A ne pas faire par temps pluvieux !!!

Pour environ 16 Meringues

330g de sucre en poudre

6 vieux blancs d'œufs (30g/œuf soit 180g) voir ici :

<http://www.leplaisirdubol.com/article-comment-resussir-a-la-perfection-tout-ce-qui-est-a-base-de-blanc-en-neige--37549884.html>

1 pincée de sel fin

1 cuillère à soupe

1 passoire fine

1 entonnoir pour passoire

Facultatif des rouleaux de réglisse

Préchauffer le four à 100°C (th3) en mode chaleur tournante.

IMPORTANT: il faut que le bol soit froid au début de la préparation!!!!

Mettre le sucre en poudre dans le bol et mixer **15sec / Vit 10**. Réserver

Mettre le fouet en place, ajouter les blancs et le sel. Prog **6 min / 70°C / vit 3,5 sans le gobelet**

A la sonnerie reprog **3min / 70°C / vit 3,5** et verser tout doucement le sucre en fine pluie à l'aide d'une petite passoire.

A la fin de la minuterie, faire des petits tas de blanc en neige sucré à l'aide d'une cuillère à soupe sur une plaque type Silpat

Vous pouvez délicatement l'entourer d'un morceau de réglisse déroulé

Cuire 2 H à th3 100°C chaleur tournante et les laissez se reposer toute la nuit dans le four.

Astuce... Que faire s'il vous reste 6 jaunes... Une crème Anglaise p : 116 du livre de base

["Retour Accueil"...](#) ou ["Retour Sommaire recettes du mois"](#)

Recette Offerte par Jean-Bernard Hallez
Vôtre conseiller... 06-72-91-04-43

