



Meringuettes



Matériel : Guy Demarle utilisé :
Toile Siplat : Réf. : SP 3727
Poche à douille : Réf. MA 162004
Lot de 4 douilles : Réf. MA166005

Ingrédients :

100 g de blanc d'œufs,
200 g de sucre semoule,
Une cuillère à café de jus de citron
Colorant rose

Recette

Montez légèrement les blancs d'œufs en neige y ajouter petit à petit le sucre et le jus de citron en filet ainsi que le colorant alimentaire en poudre et continuez de fouetter pendant une dizaine de minutes. Préchauffez votre four à 80°. Dressez vos meringuettes à l'aide d'une douille unie de 2,5 mn (pour cette recette il faut de petites meringues un peu moins d'un centimètre de diamètre) sur une toile Silpat. Enfourez à 80° pendant environ 2 heures, vous pouvez laisser refroidir vos meringues dans le four entrouvert. Réservez-les pour la décoration de la bûche.

Si vous avez des arômes, vous pouvez aromatiser vos meringuettes : par exemple pour cette recette arôme framboise ou rose en faisant attention de ne pas trop ajouter de liquide dans la meringue.



Pascale Phazelle
Conseillère Guy Demarle

Assistant culinaire Cook'in,
moule flexipan
☎ : 06.76.52.15.65

