

Meringues croustillantes arlequin



Dans le livre "Glaces maison", Linda Lomelino nous propose de délicieuses meringues croustillantes ou bien moelleuses pour accompagner les glaces. C'est vrai qu'avec tous les blancs d'oeufs qui ne servent pas il serait dommage de ne pas faire de bonnes meringues (même si je n'aime pas ça ^^). J'ai alors choisit de faire la recette des meringues croustillantes, je ferais peut-être une autre fois les meringues moelleuses, ne vous en faites pas ! Et pour que mes meringues soient encore plus jolies, j'y ai incorporé plusieurs colorants alimentaires. Au final j'ai obtenu de belles meringues marbrées de plusieurs couleurs, voilà donc pourquoi je les ai appelé arlequin. Ces meringues sont bien croustillantes et ont beaucoup plus !

Pour environ 30 meringues

Ingédients:

100g de blanc d'oeufs (soit environ 3 blancs d'oeufs)

1/2c. soupe de jus de citron

85g de sucre en poudre

45g de sucre glace

1 à 2 gouttes de colorant alimentaire liquide rouge, vert, bleu et jaune

Préparation:

Préchauffez le four à 100°C.

Dans un bol sec et propre, montez les blancs en neige avec le jus de citron, en ajoutant peu à peu le sucre en poudre. La meringue est prête quand vous pouvez retourner le bol sans qu'elle ne tombe.

Tamisez le sucre glace par-dessus et incorporez-le délicatement à l'aide d'une spatule en silicone.

Versez la meringue dans une poche à douille cannelé. Avec un manche de cuillère en bois faites des trous par-ci par-là dans la meringue. Versez les gouttes de colorant alimentaire dans les trous, secouez délicatement la poche de façon à faire descendre les colorants.

Formez de petites meringues sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Enfourez pour 50min à 1H10 selon la taille des meringues, jusqu'à ce que vous puissiez facilement les décoller de papier sulfurisé.

Déposez-les sur une grille de façon à ce qu'elles refroidissent. Dégustez ou conservez les meringues dans une boîte en métal hermétique.