

Meringues à la Ricoré®



Souvent en pâtisserie dans les recettes il faut que des jaunes d'oeufs. Alors on se retrouve avec des blancs à ne plus savoir quoi en faire. Eh bien la très bonne façon pour les utiliser ces blancs d'oeufs c'est de les utiliser pour faire des meringues ! Ma mère est très contente de cette solution, elle qui aaaaaadore les meringues ! Pour aujourd'hui je vous propose donc d'irrésistibles meringues à la Ricoré® ! La Ricoré® apporte un petit plus à ces meringues très simple à réaliser. Elles sont moelleuses à l'intérieur et croquantes à l'extérieur....comme ma mère les aime !

Pour une dizaine de meringues

Ingrédients:

3 blancs d'oeufs à température ambiante

90g de sucre

90g de sucre glace

1c. à soupe 1/2 de Ricoré®

1 pincée de sel

Préparation:

Dans un bol, montez les blancs d'oeufs en neige avec la pincée de sel.

Quand ils commencent à bien monter, ajoutez le sucre en fouettant vivement. La préparation doit être ferme et brillante.

Ajoutez alors le sucre glace et continuez à battre 1min. Ajoutez enfin la Ricoré® et fouettez quelques instants.

Préchauffez le four à 100°C.

A l'aide de deux c. à soupe, déposez des tas de meringue espacés sur une plaque de cuisson préalablement recouverte de papier sulfurisé.

Enfournez et laissez cuire 3H. Au bout d'1H, entre-ouvrez la porte du four.

Une fois cuite, laissez les meringues bien refroidir les meringues avant de les décoller de la plaque.