

Sapins de noël en meringue



J'avais réalisé ces sapins en meringue pour mes petits cousins à l'occasion de noël. Ils sont simples, rapides et très gourmands pour les enfants (mais aussi pour les adultes ne vous en faites pas ;)). J'ai trouvé l'idée sur le blog [That's Amore !](#). Bien que noël soit terminé je vous propose quand même la recette maintenant éventuellement pour le nouvel an, si vous souhaitez décorer votre table avec ou tout simplement si vous souhaitez garder la recette pour l'année prochaine.

Pour une dizaine de sapins de noël

Ingédients:

2 oeufs
60g de sucre
60g de sucre glace
2 pointes de colorant alimentaire en poudre vert menthe
Billes en sucre rouges
Etoiles en sucre
Bâtonnets en bois ou pailles

Préparation:

Préchauffez le four à 100°C.

Mélangez le sucre en poudre avec le colorant alimentaire vert.

Commencez à monter les blancs d'oeufs en neige. Ajoutez-y le sucre mélangé au colorant en trois fois.
Continuez de battre jusqu'à ce que les blancs en neige soient bien fermes.

Versez le sucre glace par-dessus et mélangez doucement avec une spatule pour bien l'intégrer.

Versez la meringue dans une poche à douille à St-Honoré et réalisez un sapin en partant dans la pointe du sapin jusqu'en bas et en allant de gauche à droite avec la poche. Enfoncez un bâtonnet ou une paille dans la base du sapin.

Déposez une étoile en sucre au sommet du sapin et décorez ce dernier avec les billes en sucre.

Enfournez et laissez cuire environ 1H30.

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