

MERINGUE ITALIENNE

4 blancs d'œuf (il est préférable que les œufs soient à température ambiante ; séparer les blancs des jaunes et laisser reposer les blancs au moins une demi-heure)

250 g de sucre (25 g d'un côté + 225g d'un autre)

Eau : 50 g

Monter les blancs (doucelement au début pour « casser » les blancs puis accélérer ; quand ils sont à moitié montés, ajouter les 25 g de sucre pour les raffermir).

Dans une casserole, mettre les 225 g de sucre et les 50 g d'eau. Pendant que les blancs montent porter à 121 ° (cuisson « gros boulé »).

Verser le sucre à 121 ° sur les blancs et continuer de battre jusqu'à refroidissement.

Employer, par exemple, sur une tarte meringuée (repasser quelques minutes au four ou colorer au chalumeau).