

Meringues fantômes



Dans la nuit de samedi à dimanche c'est Halloween. Les enfants vont sortir leur costume le plus terrible pour venir frapper à nos portes pour nous faire peur et pour demander des friandises. Si pour changer des bonbons vous leur proposiez de jolies petites meringues fantômes ?! Cette année je ne savais pas trop quoi faire pour l'occasion et c'est dans le magazine Vital Food que j'ai vu cette recette qui me plaisait beaucoup, c'était simple et plutôt rapide. Dans la recette initiale, la bouche et les yeux des fantômes sont fait avec un feutre noir alimentaire mais je n'en ai pas trouvé alors je les fais avec de l'alcool et du colorant alimentaire noir en poudre. Ma mère a adoré ces meringues et elle les a partagées sur facebook, tout le monde m'en réclame maintenant ^.

Pour une trentaine de meringues fantômes

Ingrédients:

4 blancs d'oeufs

200g de sucre

De l'alcool type rhum blanc

Colorant alimentaire noir en poudre

Préparation:

Préchauffez le four à 100°C (th.3-4).

Dans un bol, montez les blancs d'oeufs en neige. Quand ils sont bien mousseux, ajoutez le sucre en plusieurs fois et continuez de battre jusqu'à ce que les blancs soient nacrés et bien fermes.

Mettez la meringue dans une poche à douille lisse. Dressez des petits tas sur une plaque de cuisson préalablement recouverte de papier sulfurisé en tenant la poche à douille bien à la verticale.

Enfournez les meringues pour 1H. Eteignez le four et laissez sécher les meringues 1H dans le four, porte fermée.

Sortez les meringues du four et laissez-les refroidir.

Pendant ce temps, mélangez dans un fond de rhum le colorant alimentaire noir. Avec un pinceau très fin, dessinez des yeux et une bouche sur les meringues comme vous le souhaitez.

Servez aussitôt ou réservez à température ambiante dans une boîte hermétique.