



Meringues suisses

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 1 heure à 1h30

Pour une douzaine de meringues :

- 4 blancs d'oeufs (à peser)
- même poids en sucre
- pour les puristes, une pointe de couteau d'acide tartrique à mettre directement dans les blancs avant de les battre ; permet de stabiliser le blanc d'oeuf battu ; vous obtiendrez des blancs plus fermes.

Dans une grande marmite pouvant contenir un cul de poule ou le bol de votre robot à bras (type Kenwood ou KitchenAid), faire bouillir un gros volume d'eau.

Dans un cul de poule ou avec votre robot, monter les blancs en neige. Quand le mélange est blanc et mousseux, ajouter le sucre progressivement tout en continuant de fouetter.

Déposer le bol ou le cul de poule dans l'eau chaude et continuer de fouetter au batteur électrique. La cuisson des blancs au bain-marie va progressivement rendre l'appareil bien blanc et brillant. Stopper la cuisson lorsque la préparation est tiède au toucher.

Refroidir l'appareil environ 5 minutes en continuant de fouetter.

Dresser à la poche à douille (ou à la cuillère) sur deux plaques recouvertes de papier sulfurisé. Réserver le temps de préchauffer le four à 120°.

Enfourner pour une heure à 1h30. Les meringues doivent se décoller facilement du papier.

J'ai stoppé la cuisson au bout d'une heure. Les meringues étaient croquantes dehors, moelleuses dedans.