

Petites meringues de Pâques

Catégorie : Macarons & meringues

Ingrédients

- 125g de sucre semoule
- 125g de sucre glace

Préparation

1. Recette :Préparer un bain-marie.
2. A part, commencer à battre les blancs en neige.
3. Quand ils deviennent un peu mousseux, rajouter progressivement les sucres préalablement mélangés en continuant à battre.
4. Quand la meringue commence à être ferme, placer le cul de poule sur le bain-marie et continuer à battre jusqu'à atteindre la température de 50°C.
5. Une fois la température atteinte, enlever du bain-marie, et battre encore jusqu'à refroidissement complet.
6. Cette pré-cuisson permet d'obtenir une meringue très ferme.
7. Après refroidissement, diviser la meringue en plusieurs quantités afin de les colorer pour réaliser les petites meringues fantaisies.
8. En ce qui me concerne, j'ai utilisé du colorant rose et marron pour les petits lapins, et orange et vert pour les carottes et les œufs.
9. Une fois les colorants ajoutés, il faut mettre les meringues dans des poches à douille munies des douilles nécessaires à la réalisation de vos dessins (en ce qui me concerne, des douilles lisses assez petites), puis pocher vos meringues sur une plaque recouverte de papier cuisson.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com