

Mini Meringues

Salut les gourmands,

Aujourd'hui, je vous propose une recette facile et rapide afin de réaliser de petits décors maison.

Des mini meringues aux jolies couleurs pastel qui sublimeront vos différents desserts, gâteaux, number cake, glaces...

Personnellement, j'en ai toujours des prêtes. Cela fait vraiment un joli petit effet sur vos créations. ;-)



Pour réaliser ces mini meringues, il vous faudra :

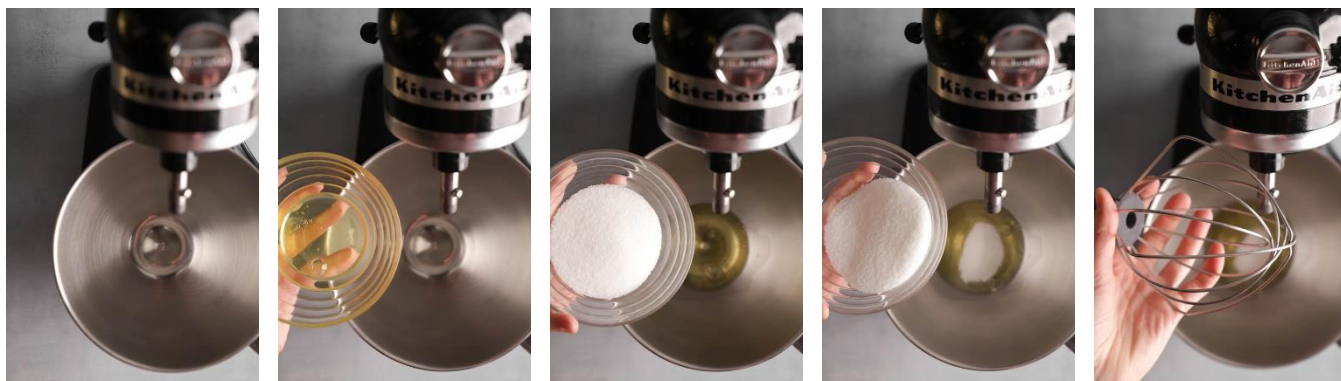
- 2 blancs d'œufs
- 115gr de sucre
- Colorants en gel

C'est parti pour la recette !

Commencez par verser **2 blancs d'œufs** dans un bol.

Il est très important que le bol soit ultra propre, car il suffit d'une petite impureté pour que les blancs ne montent pas.

Ajoutez **1/3 du sucre** (38gr) dans les blancs d'œufs et commencez à monter les blancs en neige avec un fouet à **vitesse max**.



Une fois que les blancs d'œufs et le sucre commencent à monter, ajoutez **le reste du sucre en 3x**.

Je vous conseille de baisser le batteur à **vitesse 1** au moment d'ajouter le sucre et de le remettre à **vitesse max entre chaque ajout**.

Par contre, n'arrêtez jamais le batteur du moment que la meringue n'est pas totalement montée, sinon elle risquerait de retomber.

Une fois la meringue prête, elle formera **un joli bec comme sur la première photo**.

Nous allons colorer notre meringue avec 3 couleurs. J'ai choisi des couleurs pastel. :-)

Je vous conseille d'utiliser les **colorants en gel**, ce sont nos préférés.

Dans notre assortiment, vous en trouverez de différentes couleurs et différentes marques, ils sont top. ;-)

Séparez la meringue dans 3 petits bols.



Ajoutez-y **1 à 2 gouttes de colorant**, cela suffira pour obtenir une jolie couleur.

Mélangez **délicatement** à l'aide d'une cuillère, car il faut faire attention à ce que la meringue ne retombe pas.

J'ai choisi d'utiliser les colorants suivants : **baby pink**, **lilas** et **baby blue**.

Grâce à ces colorants, vous obtiendrez de jolies meringues aux couleurs pastel.

Vous pourrez réaliser des meringues de différentes couleurs selon les thèmes de vos gâteaux. ;-)

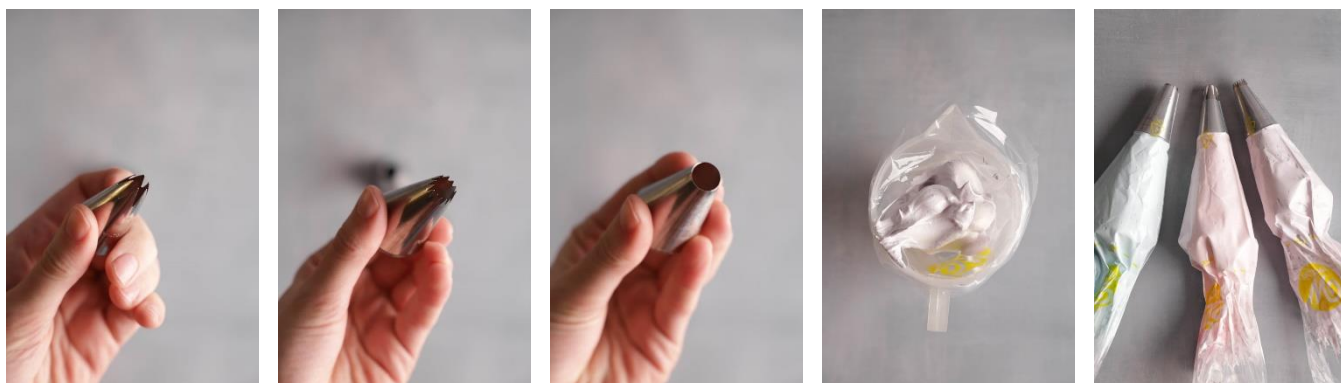


Afin d'obtenir diverses meringues, utilisez différentes douilles.

Je vous en propose 3: la **douille 1M**, la **douille étoile 10 mm** et la **douille ronde 11 mm**.

Placez chaque douille dans une **poche à douille de 30 cm**.

Afin de remplir la poche à douille proprement, placez-la dans un **pichet**. Vous verrez c'est bien plus facile! :-)



Préchauffez le four à 90°C, chaleur tournante.

Sur une plaque perforée, placez une feuille de papier cuisson.

Afin que la feuille ne bouge pas pendant le dressage, collez-la à l'aide d'un **peu de meringue dans les 4 coins**.

Enfournez les meringues au milieu du four préchauffé à **90°C pendant 1h20**.

Voilà nos meringues sont cuites!

Photo N°3 = douille 1M

Photo N°4 = douille ronde 11 mm

Photo N°5 = douille étoile 10 mm



Laissez-les refroidir à température ambiante.

Placez-les dans une boîte en métal, les meringues se garderont environ **6 mois à l'abri de la lumière et de l'humidité**.

J'espère que cette recette vous plaira! ;-)

Je vous souhaite une belle journée.

Sophie

