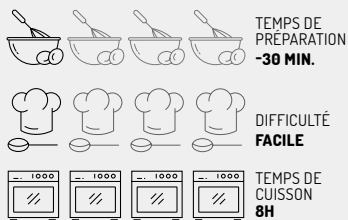


MERINGUES CITROUILLES D'HALLOWEEN



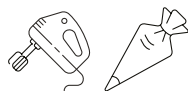
INGRÉDIENTS



x 20

Pour environ 20 bouchées

2 blancs d'œufs
65 g sucre
50 g sucre glace
10 g féculé
vanille liquide
colorant alimentaire orange en poudre
- décoration -
pinceau alimentaire noir



Avant de commencer, versez le sucre, le sucre glace et la féculé dans un bol. Réservez près de vous. Posez également le flacon de vanille liquide à portée de main.

Montez les blancs en neige très ferme au batteur à vitesse maximum (s'ils sont un peu mous, l'appareil à meringue le sera aussi et comme elles cuisent longtemps à basse température, elles auront tendance à s'affaisser pendant la cuisson et avoir un look un peu "raplapla" à l'arrivée).

Une fois que les blancs sont bien fermes, et tout en continuant à battre (en baissant à vitesse moyenne), versez un peu de vanille liquide, puis, petit à petit, en filet (important, sinon tout retombe !) ajoutez le mélange sucres-féculé. Ajoutez enfin 2 pointes de couteau de colorant alimentaire et continuez de fouetter.

Dès que tout est bien incorporé et que la meringue est bien brillante, vous pouvez retirer le batteur.

Avec une grande cuillère, transvasez l'appareil à meringue dans une poche à douille munie d'une grande douille cannelée.

Préparez une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé, et commencer à dresser des grosses "gouttes". Enfouez à 60°C pendant 8 heures.

Pour vérifier si les meringues sont bien cuites, soulevez-en une : elle doit se détacher toute seule du papier et le dessous doit être bien cuit... Si le centre est encore un peu mou, il faut laisser cuire plus longtemps... Laissez refroidir complètement.

Une fois que les meringues sont complètement froides, vous pouvez dessiner les visages des citrouilles avec un pinceau alimentaire noir.

C'est prêt !!! 😊

Les meringues se conservent jusqu'à 2 à 3 semaines dans une boîte hermétique, dans un environnement bien sec (surtout pas au frigo, elles prendraient l'humidité et deviendraient toutes molles).

