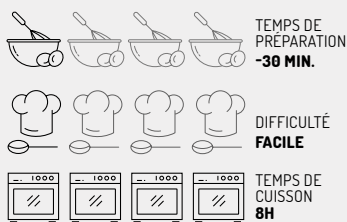


# MERINGUES FANTÔME D'HALLOWEEN



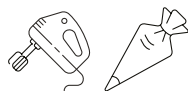
## INGRÉDIENTS



x 25

Pour environ 25 bouchées

- 2 blancs d'œufs
- 65 g sucre
- 50 g sucre glace
- 10 g fécule
- vanille liquide
- décoration -
- 1 palet ou carré chocolat noir de couverture



Avant de commencer, versez le sucre, le sucre glace et la fécule 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-fécule.

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

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

Préparez une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé, et commencer à dresser des grosses "gouttes".

Enfournez 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, faites fondre un palet ou un carré de chocolat noir dans une petite casserole à feu doux. À l'aide du manche d'une toute petite cuillère à café, venez dessiner les yeux des fantômes en déposant 2 gouttes de chocolat fondu sur chaque meringue.

Laissez le chocolat durcir complètement. 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).

