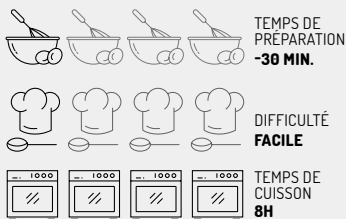


# PETITES MERINGUES



## INGRÉDIENTS



Pour une trentaine  
de bouchées Ø 3 cm

2 blancs d'œufs  
65 g sucre  
50 g sucre glace  
10 g féculé  
vanille liquide



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.

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 (petite douille cannelée).

Préparez une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé, et commencer à dresser des petites rosettes de meringue.

Continuez jusqu'à vider complètement la poche...

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 et conservez-les 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)

