



Crèmes

Meringue italienne



25 min 15 min 10 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISON

0

REPOS

175

CALORIES

Ingrédients
pour **6** personnes

Ingrédients pour la meringue à l'italienne

4 unité(s) entière(s)
Blanc(s) d'oeuf
250 g **Sucre semoule**
1 pincée(s) **Sel**
10 cl **Eau**

Étape 1

Préparation de la meringue italienne

- 1 Mettre les blancs clarifiés dans la cuve d'un robot avec du sel.
- 2 Commencer à battre les blancs à petite vitesse.
- 3 Mettre une casserole sur le feu, y verser l'eau et le sucre.
- 4 Porter le tout à ébullition et y placer le thermomètre.
- 5 Préparer juste à côté du feu un saladier d'eau froide.
- 6 Passé les 95° C, augmenter la vitesse du robot.
- 7 Le thermomètre ne doit pas toucher le fond de la casserole pour ne pas fausser la température.
- 8 Lorsque la cuisson atteint presque les 110°C, enlever la casserole du feu et la déposer dans le saladier d'eau froide.
- 9 Verser progressivement la totalité du sirop sur les blancs qui commencent à monter tout en continuant de battre.
- 10 La meringue doit être bien lisse et brillante.
- 11 Une fois la meringue formée, continuer à battre quelques instants puis arrêter.
- 12 Mettre la préparation dans une poche à douille. La servir dans des verrines ou s'en servir pour recouvrir une

préparation.

- 13** Pour finir, caraméliser sous le grill du four ou à l'aide d'un chalumeau.