William Lamagnère

Crèmes

Boules de meringue

2h45	45 min	2h	0	175
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la meringue

120 g **Sucre semoule**
2 unité(s) entière(s) **Blanc(s) d'oeuf**
50 g **Sucre glace**
4 cl **Eau**

Étape 1

Préparation de la meringue italienne

1. Verser l'eau puis le sucre semoule dans une casserole et porter à ébullition.
2. Vérifier la température avec un thermomètre à sucre et baisser le feu quand le sirop atteint 110°C.
3. Quand le sucre atteint 110 °C, verser les blancs dans la cuve d'un batteur et battre en accélérant progressivement la vitesse.
4. Réduire la vitesse du batteur, vérifier la température du sirop. Dès qu'il atteint 121 °C, le verser petit à petit dans les blancs tout en fouettant.
5. Accélérer la vitesse pour bien incorporer le sirop, battre pendant environ 5 minutes.
6. Quand le sirop est bien incorporé et que les blancs sont encore tièdes, stopper le batteur.
7. Verser le sucre glace dans la meringue au travers d'une passette en la tapotant à l'aide d'une maryse.
8. Mélanger la meringue et le sucre glace à l'aide d'une maryse pour bien incorporer le tout.
9. Le fait que la meringue soit encore un peu tiède permet au sucre glace de fondre et de bien s'incorporer.

Prendre une poche à douille, couper le bout à l'aide d'un

10 Prendre une poche à douille, couper le bout à l'aide d'un couteau d'office et insérer une douille unie.

11 Mettre la poche dans un verre mesure pour qu'elle tienne bien en place et la garnir de meringue à l'aide d'une maryse.

12 Fermer la poche à douille et réserver.

13 Tapisser une plaque de four de papier sulfurisé et coller le papier à la plaque avec des pointes de meringue.

14 Dresser des ronds de meringue à l'aide de la poche à douille.

15 Enfourner pendant 2 heures environ à 130 °C (Th. 4-5).

16 Sortir les meringues du four et les laisser refroidir sur une assiette.