



Confiseries, friandises, chocolats

Mini meringues aromatisées



1h30

TEMPS TOTAL

30 min

PRÉPARATION

1h

CUISSON

0

REPOS

226

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Meringue

3 unité(s) entière(s)
Blanc(s) d'oeuf
200 g **Sucre semoule**
1 c. à café **Maïzena**
3 goutte(s) **Jus de citron**
1 **Sel**

Arômes

6 **Bonbon(s)**
1 c. à café **Cacao en poudre**
0.5 **Gousse(s) de vanille**
1 c. à café **Thé**

Étape 1

Préparation de la meringue

- 1 Préchauffer le four à 120°C (Th.4).
- 2 Mettre les blancs, la Maïzena, le jus de citron et le sel dans le bol du batteur.
- 3 Battre les blancs en neige.
- 4 Lorsqu'ils deviennent bien mousseux, ajouter en pluie le sucre en poudre.
- 5 Battez de plus en plus vite, jusqu'à l'obtention d'une meringue épaisse et brillante.

Étape 2

Préparation des meringues aromatisées.

- 1 Diviser la meringue en quatre parts égales versées dans des grands bols.
- 2 Couper les fraises Tagada en petits morceaux avec une paire de ciseaux. Les ajouter à une part de meringue.
- 3 Extraire les graines de la vanille et les ajouter à un bol de meringue.
- 4 Mélanger le cacao en poudre à une autre part de meringue.

Procéder de la même façon avec le thé matcha.

5

Étape 3

Cuisson des meringues

- 1 Couvrir une plaque de pâtisserie de papier sulfurisé.
- 2 Utiliser une poche à douille pour former des boules de la taille d'une grosse noix avec la meringue aux fraises Tagada.
- 3 Laver la poche et continuer le dressage des meringues aromatisées jusqu'à épuisement des stocks.
- 4 Faire cuire pendant 45 minutes pour des meringues fondantes, 1 heure pour des meringues plus croquantes.

Étape 4

Dressage

- 1 Sortir les meringues du four et laisser refroidir sur la plaque de four avant de déguster.