

Crèmes

Boules de meringue


2h45

TEMPS TOTAL

45 min

PRÉPARATION

2h

CUISSON

0

REPOS

175

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.