

*Crèmes*

# Bâtonnets/pétales de meringue


**2h30**

TEMPS TOTAL

**30 min**

PRÉPARATION

**2h**

CUISSON

**0**

REPOS

**120**

CALORIES

 Ingrédients  
pour 4 personnes

**Ingrédients pour la  
meringue française**

 55 g **Sucre glace**  
2 unité(s) entière(s)  
**Blanc(s) d'oeuf**  
60 g **Sucre semoule**
**Étape 1**

## Préparation de la meringue

- 1 Préchauffer le four à 80°C (Th.3) à chaleur tournante.
- 2 Utiliser des blancs d'œuf pas trop frais, voire surgelés. Ils seront plus lisses.
- 3 Verser les blancs dans la cuve d'un batteur et ajouter le sucre. Battre à petite vitesse. Augmenter progressivement la vitesse pour ne pas casser les blancs.
- 4 Insérer une douille unie dans une poche à douille puis couper le bout à l'aide d'un couteau d'office.
- 5 Une fois les blancs montés, stopper le batteur et incorporer le sucre glace. Puis mélanger délicatement à l'aide d'une maryse.
- 6 Retourner les bords de la poche à douille puis la remplir de meringue à l'aide de la maryse.
- 7 Remonter les bords puis tourner pour bloquer et fermer la poche.
- 8 Dresser des longs bâtonnets de meringue sur la moitié d'une plaque de four tapissée de papier sulfurisé.
- 9 Dresser ensuite des pétales de meringue sur l'autre moitié de la plaque.

Enfourner pendant 2 heures

