

Sucettes de meringues



Ingrédients

- 1 blanc d'œuf à température ambiante de préférence
- 30 g de sucre en poudre
- 30 g de sucre glace
- Arôme vanillé ou autre
- Colorants (couleurs au choix)
- Perles ou autres décorations en sucre
- Pics à brochette en bois ou pailles en carton

Etapes

- Mélanger le sucre en poudre au blanc d'œuf
- Fouetter jusqu'à l'obtention d'une consistance ferme.
La meringue doit former « un bec d'oiseau » au bout du fouet.
- Ajouter le sucre glace tamisé à l'aide d'une maryse.
(Ne pas trop mélanger)
- Votre mélange est prêt, le diviser en 2 ou plus.
- Y ajouter les colorants
- Dresser à l'aide d'une poche à douille (Laisser cours à votre imagination!).
- Insérez délicatement vos petits pics à brochette ou pailles coupés en 2.
- Décorer à votre guise.
- Cuire 1h à 1h30 entre 85 et 90 degrés.
- Laisser refroidir. C'est prêt!



Astuces

Si vous n'avez pas de poche à douille, un sac congélation peut faire l'affaire. Ou une simple petite cuillère !
Garder le jaune d'œuf pour réaliser une petite crème anglaise

