



Meringues champignons

Recette pour une vingtaine de champignons. Préparation : 10 minutes. Cuisson : 1 heure.

Ingrédients

Blancs d'oeufs : 2
Sucre glace : 70 g
Sucre en poudre : 70 g

Colorant alimentaire (en poudre) rouge

Matériel

un batteur sur socle
une balance ménagère
une plaque à pâtisserie
deux poches à douille lisse



Réalisation > la préparation

1. Monter les blancs en neige ferme en commençant avec une cuillère de sucre dès que le fouet laisse des marques, puis en mettant le reste et en fouettant à vitesse maximale pour obtenir un effet "bec d'oiseau", c'est à dire des pointes de blancs dès que vous retirez les fouets.
2. Ajouter ensuite le sucre glace et l'incorporer délicatement à la maryse en silicone. Vous devez obtenir une pâte lisse et brillante, qui se tient.
- jusqu'à cette étape, votre meringue est blanche -
3. Il est temps de séparer votre pâte meringuée en deux bols distincts. Une moitié va rester blanche, l'autre moitié est à colorer en rouge et à mélanger délicatement à la maryse.
4. Préparer une feuille de papier sulfurisé sur une plaque à pâtisserie.
5. Préchauffer le four à 95°C.
6. Avec la pâte rouge, dresser des ronds de 3 cm environ à la poche avec une douille lisse sur le papier, à intervalles réguliers et en quinconce. Avec la pâte blanche, dresser des dômes hauts et étroits avec une pointe. Avec un cure-dent, prélever un peu de pâte blanche et en faire des petits pois sur les coques rouges.
- la pointe des pieds de champignons blancs permettra de mieux s'insérer dans la coque rouge sans utiliser de colle alimentaire -
7. Enfourner pour 1 heure.
- les meringues sont cuites à température plutôt douce afin qu'elles ne brunissent pas -
8. A la sortie du four, laisser refroidir la plaque quelques minutes, puis décoller les meringues.
- elles doivent être parfaitement sèches, dessus comme dessous et se décoller sans mal -
9. Placer chaque coque rouge sur un pied pointu blanc, ainsi pas besoin de colle !

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com