

Et si on dégustait les ...

Meringues d'Eloïde

Ingrédients :

90g de blanc d'œufs (environ 3 blancs d'œufs)
180g de sucre en poudre
6cl de sirop d'Eloïde (parfum au choix !)

Mélanger les blancs d'œufs et le sucre en poudre. Monter l'ensemble en neige très ferme. Ma grand-mère estimait que les blancs étaient assez battus lorsque, en soulevant le batteur au dessus du bol, ils formaient un bec de perroquet !



Dans une casserole, faire chauffer jusqu'à ébullition le sirop d'Eloïde choisi. Ne pas laisser bouillir. Verser petit à petit le sirop bouillant dans les blancs montés en neige tout en continuant à les battre et en prenant garde de ne pas vous brûler.



Lorsque tout le sirop est incorporé, arrêter de battre. Déposer la meringue en petits tas sur une plaque de silicone afin qu'elle se détache facilement après la cuisson.

Mettre au four à 90°C pendant une heure. Plus la meringue restera au four, plus elle sera craquante.

Bon appétit !

