



La meringue française ou ordinaire

- Par vision-plaisir

Cette meringue française est plus moelleuse que la meringue suisse. Recommandez pour les vacherin, pour accompagner vos glaces ou salade de fruits.

Ingrédients:

- 130g de blancs d'œufs
- 130g de sucre en poudre
- 120g de sucre glace tamisé

Recette pour: 8 personnes



Réalisation:

La meringue française a la particularité d'être simple à monter, à la différence de ses voisines - l'Italienne et la Suisse- où le sucre doit être monté en température. La meringue française demande juste un bon coup de fouet et d'attention lors de l'incorporation du sucre glace. Cette meringue se fait en deux étapes. La première demande de monter à mi-fermeté les blancs d'œufs. Par la suite, incorporer le sucre en poudre puis terminer en fouettant sans cesse pendant environ 10 minutes. Le mélange doit devenir bien ferme, brillant, lisse et homogène.

La cuisson : Préchauffer votre four à 120°C . Une fois la préparation mise au four, descendre celui-ci à 100°C. Compter environ 1h30 à 2 heures de cuisson en fonction des sujets. Les meringues sont cuites quand le dessous est de la même consistance que le dessus. Éteindre votre four et laisser les meringues suisses dedans pour les dessécher. Les meringues se conservent très bien dans un bocal ou une boîte hermétique, dans un lieu sec, pendant 15 à 20 jours.

Vous pouvez ajouter des colorants pour rendre les meringues plus jolies. Je vous conseille d'utiliser des colorants en poudre, car ils sont beaucoup plus facile a utiliser.



Recette de www.vision-plaisir.fr



©2017 www.vision-plaisir.fr



©2017 www.vision-plaisir.fr



©2017 www.vision-plaisir.fr

© 2016 vision-plaisir