



La meringue Italienne

- Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr)

On distingue 3 types de meringues:

La meringue française avec des blancs d'œufs battus puis ajout de sucre et cuits au four. La meringue suisse avec des blancs d'œufs et sucre glace fouettés au bain marie puis cuits au four. Et la meringue italienne avec des blancs d'œufs battus sur lesquels est versé le sucre cuit a 121°C. Ici nous parlerons de la meringue Italienne qui est pas si difficile a réaliser.



- sucre semoule 400g.
- 5 blancs d'œufs.
- un thermomètre digital.
- 3 à 4 gouttes de vinaigre ou citron

Il vous faut un [thermomètre digital](#) , vous pouvez en trouver sur Ebay, Amazon pour moins de 10 euros livré. Prenez une casserole inox ou si vous le souhaitez en cuivre car meilleur conducteur de chaleur.

Astuce: Le sucre cuit- il faut éviter de remuer le sucre en cours de cuisson pour éviter qu'il masse . Dès que le sucre est dissous verser les gouttes de vinaigre ou citron , cette action d'acidité favorise l'anti-cristallisation. Il est conseillé de nettoyer les bords de la casserole avec un pinceau et de l'eau pour ôter le sucre qui se dépose en cours de cuisson. A une température de 110°C . Monter les blancs d'œufs en neige. A la cuisson obtenu, verser sur les blancs en neige a vitesse moyenne tout en évitant de verser sur le fouet. Battre a pleine vitesse jusqu'à refroidissement.

Dans une prochaine vidéo, je vous ferai voir pour réaliser un caramel parfait.