



Meringues aux éclats de nougat

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

Le plaisir de la douceur et du croquant ensorcelant.

Ingrédients:

- 130g de blancs d'œufs
- 300g de sucre en poudre
- 100g de nougat concassé

Recette pour: 10 personnes



Réalisation:

Mettre les blancs d'œufs et le sucre dans la cuve du batteur. Mettre celui-ci dans un bain-marie placé sur feu moyen. **Fouetter sans cesse jusqu'à ce que le mélange** de sucre et de blancs d'œufs **ait atteint une température de 40° C environ**. A ce stade, ôter la cuve du bain-marie et continuer à **battre jusqu'à refroidissement complet**. La masse va devenir compacte. Réaliser vos meringues avec une poche à douille et une douille N° 8 à 10 cannelées (voir la vidéo). Saupoudrer par dessus de nougat concassé.

La cuisson : préchauffer votre four à 120° C. Une fois la préparation mise au four, descendre celui-ci à 110° C. Compter environ 1 h 00 à 1 h 30 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 laisser refroidir toutes une nuit. Les meringues se conservent **parfaitement bien dans un bocal hermétique**.





Recette de www.vision-plaisir.fr

