

## Meringuettes



### **Meringues à la française « Chef Simon »**

Suivez la recette est parfaite. Le nombre de meringues sera en fonction de votre maîtrise de la poche à douille, parfois plus, parfois moins. Les miennes sont un peu plus petites, j'en fais plus de 200. Je me sers d'une douille cannelée de 8.

Au niveau cuisson tout dépend de votre four. Pour ma part je les laisse 3h 1/2, je les aime croquantes à cœur ; goûtez-les et retirez-les du four dès que cela vous convient.

Le papier sulfurisé fait très bien l'affaire. Il vous faudra préparer au moins 4 plaques.

### ***Recette du Chef Simon***

*Pour 130 petites meringuettes de 1,4 à 1,7 gr:*

*4 blancs, 250gr de sucre semoule - 1 pincée d'acide citrique ou jus de citron*

*- colorant rouge et violet - arôme naturel de coquelicot et de violette*



**1.** Dans la cuve: 4 blancs et une pincée d'acide citrique (ou à défaut un filet généreux de jus de citron, sans pépins s'il vous plaît) **2.** Débrouiller à petite vitesse pendant une à deux minutes **3.** Mettre le robot à puissance moyenne et incorporer le sucre semoule en **UNE SEULE FOIS...**



**4.** Et mettre les gaz puissance maxi, pendant au moins 3 ou 4 minutes. **5.** Pas de panique l'acide citrique empêchera vos blancs de griser ou de produire des particules (on dit "grainer") et l'absence de sel empêchera aussi tout risque de grisaillement.

Diviser en parts, mettre dans chacune les colorants en parfum au choix bien mélanger au fouet



sur du papier sulfurisé ou feuille silicone.

Coucher à la poche à douille



**10. Cuisson chrono 1h à 90°C et 1h heure à 85°C**

**11.** Cool, les couleurs ne sont pas altérées, l'aspect est bombé et brillant. Les meringues ne se sont pas ouvertes, ni fissurées, ni craquelées.

*Franchement ça marche... notez que le temps indiqué ici concerne des toutes petites meringues, cela induit qu'avec le même appareil, et pour des meringues plus grandes le temps de cuisson sera modifié.*

*A mon humble avis, une cuisson supérieure à 90°C ouvre un boulevard pour obtenir des meringues qui perdent de leur brillance, se creusent de l'intérieur ou perdent leurs couleurs ou leurs parfums.*