

Meringues champignons

Pour une bonne quarantaine de champignons

120g de blancs d'œufs

240g de sucre en poudre

Du cacao en poudre

Préparez un bain marie et préchauffez le four à 80°C.

Dans un cul de poule, versez les blancs d'œufs et le sucre, fouettez-les sur le bain marie en surveillant la température avec une thermosonde. Quand la température atteint 50°C ôtez le cul de poule du bain marie et continuez de fouetter jusqu'à complet refroidissement de la meringue et jusqu'à ce qu'elle soit bien ferme et forme le "bec d'oiseau".

A l'aide d'une poche à douille munie d'une douille lisse de taille moyenne formez les pieds des champignons avec la moitié de la meringue: Sur une plaque de four formez des boules en soulevant la poche à douille pour les allonger et leur donner un bout pointu. Enfourez à 80°C pendant 15 minutes.

Avec le reste d la meringue formez les chapeaux des champipis en formant des boules plus larges et aplaties. Saupoudrez-les de cacao en poudre et soufflez dessus pour éliminer le surplus (le mieux c'est de la faire dehors). Enfourez à 80°C pendant 10 minutes.

Quand les pieds et les chapeaux sont précuits sortez les du four, laissez un peu refroidir avant de les décoller délicatement de la feuille de cuisson.

Avec la pointe d'un couteau formez un petit trou sous les chapeaux et plantez-les sur les pieds. Réenfourez à 80°C pendant 1 heure.

Et maintenant y'a plus qu'à faire la buche.