

Meringues « Arc-en-ciel »



PRÉPARATION

1. Préchauffer votre four à 100° C.
2. Monter les blancs en neige dans la cuve de votre robot muni du fouet. Quand ça commence à mousser, ajouter le sucre glace, 3 fois en augmentant la vitesse. Puis continuer jusqu'à ce que la meringue soit ferme, brillante et forme un bec d'oiseau.
3. Séparer votre meringue dans 5 bols et y ajouter chaque colorants puis mélanger.
4. Pocher vos meringues en forme d'arc-en-ciel en commençant par le rouge (**un gabarit est à votre disposition en téléchargement sur mon blog**) sur une plaque recouverte de papier cuisson.
5. Enfourner votre plaque pendant 45 min à 1h30 selon la taille des arc-en-ciel.

INGRÉDIENTS

pour ... (Varie selon la taille) :

Pour les meringues:

- 60 g de blancs d'œufs (~ 2 blancs)
- 120 g de sucre Glace
- Des colorants (rouge, orange, jaune, vert et bleu)

ASTUCES & CONSEILS

- Vous pouvez préparer les meringues 1 ou 2 jours avant le Jour J. Se conserve dans une boîte hermétique jusqu'au jour J.

Sandrine « Ma Bulle aux Délices »