



Meringuettes à la fraise

Ingrédients :

50 grammes d'eau
7,5 grammes de blancs d'oeuf séchés
60 grammes de sucre
2-3 c.s de coulis de fraise
un peu de colorant alimentaire rouge

Préparation :

- Mettre l'eau dans la cuve du batteur muni du fouet et faire tourner à vitesse lente, saupoudrer les blancs d'œufs
- Ajouter le sucre semoule à mi parcours afin d'obtenir une meringue
 - Ajouter le coulis de fraise, et si on veut une meringue colorée, un peu de colorant rouge
 - Mettre la préparation dans une poche à douille
- Dresser les meringuettes sur une plaque garnie de papier sulfurisé
 - Sécher ~3 heures* au milieu du four préchauffé à 80°C (maintenir la porte entrouverte avec une spatule en bois)
- Décoller délicatement les meringuettes, laisser refroidir sur une grille

*Le temps de cuisson varie en fonction de la taille et de la forme des meringues ... elles doivent être croustillantes à l'extérieur, aérées et pas collantes à cœur

