Distillerie Blachere
1695 Route de Sorgues
84230 Châteauneuf-du-Pape,
Tel : 04.90.83.55.65
Email : magasin@distillerieablachere.com
Site web : https://www.distillerieablachere.com



MERINGUE FRANÇAISE AU SIROP

INGRÉDIENTS

Pour environ 20 meringues

- 3 blancs d’œufs (à température ambiante)
- 90 g de sucre en poudre
- 90 g de sucre glace
- 2 c. à soupe de sirop de vanille Couleur Provence® (ou un autre sirop de la gamme)
- 1 pincée de sel

PRÉPARATION

Préparation de la meringue :

1. Préchauffez le four à 90°C (chaleur tournante).
2. Fouettez les blancs en neige à vitesse moyenne jusqu'à ce qu'ils deviennent mousseux.
3. Ajoutez progressivement le sucre en poudre en continuant de fouetter.
4. Quand les blancs deviennent bien fermes et brillants, incorporez délicatement le sirop de vanille.
5. Tamisez le sucre glace et ajoutez-le délicatement à la Maryse pour ne pas casser les blancs.

Dressage des meringues :

1. Remplissez une poche à douille avec la préparation
2. Dressez des petits tas sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

Cuisson :

1. Enfournez pour 1h30 à 2h à 90°C (les meringues doivent être sèches et se décoller facilement).
2. Laissez refroidir à température ambiante dans un endroit sec avant de déguster.

Astuces gourmandes

- Ajoutez quelques éclats de noisettes ou d'amandes sur les meringues avant cuisson.
- Ces meringues se marient parfaitement avec une crème fouettée ou une glace maison.

Régalez-vous !

PRODUIT(S) UTILISÉ(S) DANS LA RECETTE



SIROP VANILLE
6,30€ TTC / 70 CL