

<http://ec-quiers-sur-bezonde.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/spip.php?article491>

La cuisine des petits écoliers !

- MA CLASSE A LA MAISON 2020-2021 - CM2 Mme GILET / Mme DEWATINE - Comment je m'occupe... -



Date de mise en ligne : lundi 30 mars 2020

Copyright © Mon école de QUIERS - Tous droits réservés

A chacun sa gourmandise...

Eloann vous propose sa recette de meringue.

"Le plus important pour cette recette est de respecter un poids identique de blancs d'oeufs, de sucre et de sucre glace. Si vous n'avez que 100g de blancs d'oeufs, vous ne mettrez que 100g de sucre et 100g de sucre glace."

Eloann a réalisé sa recette avec 4 blancs d'oeufs.

1. Préchauffer le four à 110°C.
2. Monter les 4 blancs d'oeufs en ajoutant 1 pincée de sel et le sucre en poudre très progressivement (Idéalement battre les blancs pendant 7 minutes et incorporer le sucre seulement à partir de 5 minutes).
3. Mélanger de nouveau pendant 2'30" en ajoutant le sucre glace en pluie.
4. Préparer 2 plaques de cuisson recouvertes de papier sulfurisé.
5. Réaliser la meringue à l'aide d'une cuillère ou d'une poche à douille, selon la taille et forme de votre choix.
6. Mettre dans le four (chaleur tournante) pendant 10' à 110°C puis prolonger ensuite la cuisson pendant 120' à 90°C.

La petite astuce d'Eloann : vous pouvez ajouter du colorant alimentaire pour colorer les meringues.

Bonne réalisation les gourmands !