



# MERINGUES

## *Bonnets de Noël*

*Ingredients pour une vingtaine de meringues*

**3 BLANCS D'ŒUFS**  
**90 G DE SUCRE EN POUDRE**  
**90G DE SUCRE GLACE**  
**DU COLORANT ROUGE**  
**NOIX DE COCO RÂPÉE**





# MERINGUES

## *Bonnets de Noël*

### *Préparation*

**PRÉCHAUFFEZ LE FOUR À 90°C.**

**COMMENCEZ PAR FOUETTER LES BLANCS EN NEIGE À VITESSE MOYENNE. QUAND IL COMMENCENT À "MOUSSER", AJOUTEZ LE SUCRE EN POUDRE PETIT À PETIT, EN AUGMENTANT PROGRESSIVEMENT LA VITESSE DU FOUET.**

**CONTINUEZ DE FOUETTER À VITESSE RAPIDE JUSQU'À OBTENIR UN BEC D'OISEAU.**

**SÉPAREZ LA MERINGUE EN DEUX. TAMISEZ 45G DE SUCRE GLACE DIRECTEMENT DANS LA PRÉPARATION QUI RESTERA BLANCHE. MÉLANGEZ DÉLICATEMENT AVEC UNE MARYSE.**

**PLACEZ LA MERINGUE BLANCHE DANS UNE POCHE À DOUILLE.**





# MERINGUES

## *Bonnets de Noël*

### *Préparation (suite)*

AJOUTEZ UNE POINTE DE COLORANT ROUGE DANS L'AUTRE BOL. FOUETTEZ QUELQUES SECONDES, PUIS AJOUTEZ LE SUCRE GLACE TAMISÉ. INCORPOREZ-LE DÉLICATEMENT AVEC UNE MARYSE.

PLACEZ LA MERINGUE ROUGE DANS UNE AUTRE POCHE À DOUILLE.

SUR UNE PLAQUE RECOUVERTE DE PAPIER CUISSON, POCHEZ DES CERCLES AVEC LA MERINGUE BLANCHE.

ENSUITE, SAUPOUDREZ-LES DE NOIX DE COCO RÂPÉE. AU CENTRE DE CHAQUE CERCLE, POCHEZ UN PIC DE MERINGUE ROUGE, ET UN PIC DE MERINGUE BLANCHE POUR FAIRE LE POMPON DU BONNET.

ENFOURNEZ 1 HEURE. LAISSEZ REFROIDIR DANS LE FOUR ÉTEINT.



*Bonne dégustation*