



*Pour une trentaine de mini meringues*

- 5 cl d'eau
- 200 g de sucre semoule
- 75 g de blanc d'œufs clarifiés  
à température ambiante

- Faites chauffer l'eau et le sucre semoule dans une casserole jusqu'à ce que le mélange atteigne 118°.
- Pendant que le sucre cuit, versez les blancs dans le robot et commencez à battre lorsque le sucre atteint environ 80°. Dès que le sirop atteint 118°, versez-le sur les blancs montés tout en continuant de fouetter jusqu'à ce que le mélange refroidisse et que la meringue soit lisse et bien brillante.
- Ajoutez la pointe d'un couteau de colorant en poudre si vous souhaitez colorer vos meringues.
- A l'aide d'une poche à douille cannelé, pochez les meringues en quinconce sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Enfourez pour 1h30 environ dans un four préchauffé à 80°. Les meringues sont cuites lorsqu'elles se décolle parfaitement bien. Laissez refroidir.