Les meringues, il n'y a rien de plus simple! Celles-ci entrent dans la composition d'un gâteau que je vous présenterai samedi...

J'ai décidé de les faire au cacao, mais à partir de cette recette vous pouvez tout aussi bien les faire nature, à la fraise, à la violette...

Il s'agit de meringue française, c'est à dire, sans sucre cuit.

La recette pour une dizaine de meringue (de la taille d'une mandarine):

- 4 blancs d'oeufs
- 250g de sucre en poudre
- quelques gouttes de jus de citron
- 1 càs de cacao non sucré

Monter les blancs en neige avec le citron, progressivement en augmentant la vitesse du batteur au bout de 2min.

Lorsque les blancs commencent à devenir mousseux, ajouter d'un coup les 250g de sucre.

Continuer à battre jusqu'à la formation d'un bec d'oiseau.

Ajouter la càs de cacao et mélanger rapidement.

Se munir d'une poche à douille et dresser les meringue sur une feuille de papier cuisson.

Enfourner à 90°C chaleur tournante pendant 1h20.

Vérifier la cuisson en cassant une meringue. Si le centre est mou, continuer la cuisson en fonction.

Astuces: *l'adjonction du jus de citron (ou d'acide citrique en poudre) permet aux blancs de ne pas grainer et de bien tenir.*
Si vos blancs sont mal montés, ils risquent de s'affaisser et de redevenir liquides.