



BOSCH

Des technologies pour la vie

Notre recette pour des meringues parfaites

Versez **200g de sucre** dans un plat et placez-le dans le four à 180°C. Laissez-le au four le temps de préparer les autres ingrédients.

Montez **4 œufs en neige** avec **quelques gouttes de citron**.

Si vous avez un robot, c'est beaucoup plus simple d'obtenir un résultat parfait. Augmentez la vitesse progressivement jusqu'à obtenir des blancs en neige souples.

Ajoutez la tasse de sucre chaud très très doucement, tout en continuant de battre les blancs en neige.

Quand tout le sucre a été ajouté, continuez de battre pendant encore quelques minutes, jusqu'à ce que le mélange soit totalement lisse et brillant. Le mélange doit faire un bec d'oiseau quand vous le retournez.

Déposez une feuille de papier cuisson sur votre plaque.

Avec deux cuillères à soupe, réalisez des « nuages » de meringue. Pas trop collés les uns aux autres, car ils gonflent à la cuisson.

Si vous avez un four Série 8 Bosch, avec une chaleur homogène et, bonheur absolu, une fonction préprogrammée « Meringues »... La cuisson sera parfaite. Y a rien à faire à part attendre.

Si vous avez un four traditionnel, il faut le préchauffer à 120°C et les enfourner de 30 minutes à 1 heure.

Au bout de 30 minutes, elles seront blanches et moelleuses,

Au bout d'une heure, elles seront légèrement teintées et craquantes.

Comment savoir si des meringues sont cuites à point ?

Alors 1 : Elles doivent se décoller sans efforts.

Et 2 : Quand on tape en dessous ca doit sonner creux !