

# Comment réaliser de délicates meringues aux saveurs originales

La meringue est tout simplement une préparation à base de sucre et de blancs d'œufs battus en neige qui peuvent être cuits ou non selon la texture que l'on veut obtenir et l'utilisation que l'on veut en faire. Il en existe de trois sortes:

- la meringue française: c'est une meringue cuite et la plus simple à préparer. Croquante mais fondante en bouche, elle est utilisée pour des décorations
- la meringue suisse: c'est aussi une meringue cuite, utilisée également pour des décors mais elle est moins légère que la française...
- la meringue italienne: on ne la cuit pas lors de sa préparation mais on monte les blancs avec un sirop porté à 120°. Sa texture n'est pas craquante mais très moelleuse. On l'utilise pour les tartes au citron, les omelettes norvégiennes, la fabrication des guimauves ou encore pour alléger certaines crèmes

Je vous propose aujourd'hui de réaliser une meringue française: j'utilise un mélange de sucre semoule fin et de sucre glace tamisé. J'adore parfumer les meringues, en particulier au café ou aux herbes comme le thym ou le romarin. Ces dernières parfumées au romarin sont un pur délice et se marient à la perfection avec les fruits et en particulier les fraises, les pêches ou les abricots. Vous pouvez également les poivrer, utiliser de la poudre de betterave, des épices à vin chaud, des écorces d'orange en poudre (pour la recette cliquez [ici](#))...etc. Laissez parler votre imagination!

Les meringues se conservent très bien et longtemps dans une

boite hermétique. Donc n'hésitez pas à en avoir toujours sous la main: elles vous serviront à sublimer une simple salade de fruits, à décorer un gâteau, à grignoter lors d'une pose thé entre amis ou à accompagner le café en fin de repas... C'est un petit raffinement qui comble tous les gourmands!



Comment réaliser de délicates meringues aux saveurs originales

Quelques petites astuces avant de commencer:

- vos blancs doivent être à température ambiante
- sachez que les blancs d'œufs , contrairement aux jaunes, se congèlent parfaitement. Donc n'hésitez pas à le faire s'il vous reste des blancs après avoir monté une mayonnaise par exemple.
- il ne faut pas qu'il y ait de trace de jaune dans vos blancs: donc soyez bien soigneux lors que vous séparez les blancs des jaunes
- le récipient dans lequel vous montez les œufs doit être sans trace de gras ni d'eau

- le temps de cuisson dépend toujours de la taille: donc faites des fournées de meringues de la même taille pour obtenir une cuisson uniforme...Pochez toujours une ou deux meringue de plus. Elles vous serviront de meringues test; vous les gouteriez en fin de cuisson: si elles sont encore un peu collantes en bouche poursuivez cette dernière. Sachez que, en fait, on ne cuit pas une meringue , on la dessèche ; donc si vous la remettez au four pour une heure de plus ce ne sera pas un problème

## **Ingrédients pour environ 25 à 30 meringues suivant leur calibre**

- 80 g de blancs
- 100 g de sucre
- 50 g de sucre glace tamisé

pour la parfumer au romarin: 1 cuillerée à soupe rase de romarin en poudre pour 150 g de meringue. Il vous faudra pour cela quelques branches de romarin frais.

pour la parfumer au café: un à deux bouchon d'extrait de café (type Trablit). Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:



TRABLIT Extrait de Café Liquide 90 ml

## Matériel

une poche à douille. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous



Queta 100 Pcs Poches à Douille Jetable en Plastique Taille Grande Poche à Douille pour Glaçage et Décoration de Gâteau Pâtisserie Sucre Fondant

## Préparation

- Si vous désirez les parfumer au romarin: disposez vos branches sur une feuille de papier cuisson et enfournez à 180° pendant 10 minutes. A la sortie du four prélevez les feuilles séchées du romarin et mixez-les très finement dans un mixeur pour herbes aromatiques. Passez la poudre obtenue au tamis pour ôter les quelques gros morceaux qui pourraient rester.



Mixez très finement le romarin

- Montez les blancs: dès qu'ils commencent à mousser ajoutez la moitié du sucre semoule. Puis quand les blancs ont atteint la texture d'une belle mousse à raser ajouter le restant du sucre semoule. Battez encore jusqu'à ce que les blancs forment un pic quand vous relevez votre fouet.



Montez les blancs en neige

- Incorporez alors le sucre glace tamisé à l'aide d'une maryse. Vous devez obtenir un mélange homogène bien brillant.



Ajoutez le sucre glace  
tamisé

- C'est à ce moment que vous intégrez votre parfum, que ce soit l'extrait de café ou les arômes que vous avez choisis (herbes aromatiques, épices, poivre...).



Ajoutez l'extrait de café ou  
les arômes de votre choix

- Puis remplissez votre poche à douille munie de la douille de votre choix avec l'appareil à meringue. Pochez vos meringues sur une surface anti adhésive et enfournez à 90° pendant 2 à 3 heures selon les fours et la grosseur de vos meringues. Pour bien pocher positionnez votre poche perpendiculairement à votre surface anti adhésive, le bout de la douille devant être à environ 1 cm au dessus de cet surface (il ne doit pas la toucher).



Pochez vos meringues

- Les meringues se conservent sans aucun souci assez longtemps dans une boîte bien hermétique.



Meringue au romarin





Comment réaliser de délicates meringues aux saveurs originales