

Les Fantrouilles en meringue arrivent pour Halloween

Pour +/- 40 meringues de Fantrouilles

Préparation : 15 min - Cuisson : 1h30 environ

Ingrédients :

- 100g de sucre glace
- 100g de sucre
- 3 blancs d'œufs
- 1 gousse de Vanille
- 1 pincée de sel
- du colorant noir & orange



Ustensiles spécifiques : un robot ou un batteur électrique, une spatule, une poche à douille (avec sa douille), toile siliconée ou papier sulfurisé

www.lesdelicesabelle.fr

Réalisation :

- Préchauffer le four à 100°C (four traditionnel, pas de chaleur tournante surtout).
- Battre les blancs d'œufs en neige très ferme avec une pincée de sel.
- Incorporer progressivement le sucre glace et le sucre tout en continuant de fouetter.
- Ajouter les grains de vanille.
- C'est aussi le moment d'ajouter le colorant. Prélever 4 cs de cette crème meringuée pour le colorant noir et le reste pour le colorant orange (la pointe d'un couteau suffit si le colorant est en poudre et en gel ou quelques gouttes si vous utilisez du colorant liquide).
- Mettre chaque crème colorée dans une poche à douille et former les petites meringues sur une toile siliconée ou du papier sulfurisé posé sur une plaque de four.
- Si vous n'avez pas de poche à douille, faire des petits tas à l'aide d'une cuillère !
- Enfourner et cuire 1h30 à 100°C.
- Laisser refroidir avant dégustation !



Bon appétit !