

# Station gourmande

## Meringues au café

Aucune difficulté et très pratique pour écouler quelques blancs d'œufs.  
Je vous les propose parfumées au café, mais une pointe de poudre de vanille, un peu de cacao amer tamisé ou encore quelques gouttes d'essences (citron, menthe, etc.)

pour 40 meringues

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 1h

2 blancs d'œufs  
Sucre en poudre  
Sucre glace  
Jus de citron  
Extrait de café



Préchauffez le four à 100°

Il est nécessaire de peser les blancs d'œuf. Pour moi, avec 2 blancs, j'obtiens 83g.

Il est nécessaire de peser le double du poids des blancs en sucre. Pour moi, je pèse 83g de sucre en poudre et 83g de sucre glace.

Nous allons préparer une meringue suisse, idéal pour des belles meringues croquantes, brillantes.

Dans une petite casserole, chauffez un fond d'eau pour le bain-marie.

Dans un bol plastique, ajoutez les blancs, un filet de citron et posez le bol au-dessus de l'eau. L'eau ne doit pas déborder dans le bol et il est inutile que l'eau bouille.

Commencez à monter les blancs au fouet électrique, petite vitesse et ajoutez immédiatement le sucre en poudre.

Montez-les pendant 5 minutes, lorsque la couleur est bien blanche et brillante, l'air ajouté forme de toutes petites bulles au point de ne plus les voir dans la masse montée, ajoutez le sucre glace.

Enlevez du bain-marie, vitesse maxi, jusqu'à ce que la masse refroidisse, une bonne dizaine de minutes.

Arrêtez le fouet, ajoutez quelques gouttes d'extrait de café et incorporez délicatement avec une maryse.

Sur une plaque à pâtisserie, coupez une feuille de cuisson.

À l'aide d'une petite cuillère, déposez des petits tas et enfournez pour 1h.

Vous pouvez utiliser une poche à douille et pocher vos meringues avec une douille cannelée ou pas.

La meringue peut être une douceur, préparée rapidement ou servir pour de jolis décors, la recette reste la même, le goût aussi, seul le temps consacré change et l'utilisation de matériel que vous n'avez pas toujours dans vos cuisines.