

Meringues à la française

Pour 120 mini meringues •  Moyen •  Préparation 10 mn •  Cuisson 1h30



Ingrédients

- ✓ 200 mL de solution de substitut de blanc d'œuf:
- 5 g de poudre de **Substitut de blanc d'œuf Loprofin**
- 200 mL d'eau tiède
- 20 g de sucre semoule
- ✓ 100 g de sucre semoule
- ✓ 100 g de sucre glace tamisé
- ✓ 1 c. à café d'arôme vanille en poudre
- ✓ 1 c. à soupe de colorant: fraise, menthe, café (facultatif)

Préparation

Mélanger le **Substitut de blanc d'œuf Loprofin** avec les 20 g de sucre, diluer progressivement au fouet avec l'eau tiède pour ne pas faire de grumeaux.

Au batteur-mélangeur, fouetter 5 mn à vitesse maximum le mélange précédent et le colorant pour que le mélange devienne mousseux et bien ferme.

Incorporer à la spatule, le mélange sucre semoule, sucre glace tamisé et vanille en poudre.

Dresser sur plaque avec une poche munie d'une douille des petits dômes de meringue.

Cuire dans un four à pâtisserie (de préférence ventilé) à 130°C pendant 1h30.

 **ASTUCE Toque Chef:** Présenter les meringues sur un coulis composé de:

- ✓ 120 mL de **SNO-PRO Loprofin**
- ✓ 10 g de sucre semoule
- ✓ 5 g de sucre vanillé
- ✓ 200 g de coulis de framboise
- ✓ 1 pointe de cannelle en poudre
- ✓ 6 feuilles de menthe

Mixer ensemble ces ingrédients jusqu'à obtenir un mélange mousseux.

*Et voici l'île
flottante revisitée
par Toque Chef!*

Pour une portion	Valeur énergétique	EP	PHE	VAL	MET	LEU	LYS	TYR
180 kcal	Quantité négligeable	Quantité négligeable	Quantité négligeable	Quantité négligeable	Quantité négligeable	Quantité négligeable	Quantité négligeable	Quantité négligeable
		Nbre de part négligeable						

Attention ces valeurs ne prennent pas en compte les ingrédients de l'Astuce Toque Chef.

Desserts