



Sucettes meringue

Ingredients

80g blancs d'oeufs

80g de sucre

80g de sucre glace

du colorant

Étape de la recette

- Pour environ 12 sucettes -

Dans le bol mettre le fouet, les blancs d'oeuf 4min30/37°C/vitesse 3

Ajouter le sucre 1min30/37°C/vitesse 3

Verser le sucre glace en 3 fois 2min/vit 2

Préchauffer le four à 100°C

Diviser la préparation en 3 et mélanger vos colorants

Préparer 4 poches : 1 pour chaque couleur et 1 avec la douille dans laquelle vous mettez les 3 poches précédentes

Mettre un petit trait de meringue pour positionner le bâton puis dessiner la sucette.

Enfourner à 100°C pendant 15 minutes puis à 80°C pendant 2h (ouvrir quelques secondes la porte du four pour redescendre en température)

ASTUCE

Conservation dans une boîte en fer.