



Safran de Vilaine



Origine FRANCE
Certifié FR-BIO-01



AGRICULTURE
BIOLOGIQUE

Meringues dorées

Ingrédients :

- 0,1 gr de safran
- ¼ litre de blancs d'œufs
- 500 gr de sucre glace (pas de sucre cristallisé)
- glace pilée



Préparation

Incorporer la veille le safran aux blancs d'œufs, et mettre au réfrigérateur.

Dans un saladier en inox, mélanger au fouet manuel le sucre glace et les blancs d'œufs. Chauffer le mélange à feu doux sans jamais cesser de fouetter. Quand le mélange est tiède, c'est-à-dire quand il commence à prendre sur le fouet, refroidir en plaçant le saladier sur de la glace pilée en continuant à battre. Dresser à la poche à douille sur une plaque beurrée et farinée.

Cuisson

Préchauffez le four à 100°C.

Cuir pendant environ 1 heure, à moduler selon la taille des meringues et votre volonté de les voir craquantes ou moelleuses.

