

MERINGUE ITALIENNE



Préparation : 15 min - **Repos :** -- **Cuisson :** 1-3 min - **Matériel :** poche à douille (facultatif), thermomètre

Ingrédients : 1 tarte

- 180 g de sucre semoule - 3 c.s d'eau - 3 blancs d'œufs

1. Dans la cuve munie du batteur, montez les blancs pendant 5 minutes en ayant pris soin d'enlever le poussoir ou le capuchon.
2. Pendant ce temps, faites fondre à feu doux le sucre avec 3 cuillères à soupe d'eau. Faites cuire jusqu'à 119°C. Laissez débuller environ 5 secondes hors du feu.
3. Versez par l'ouverture le sucre cuit sur les blancs. Laissez tourner 5 minutes environ.
4. Déposez la meringue sur la tarte au citron à l'aide d'une poche à douille* ou à défaut avec une cuillère. Faites dorer au four en position «grill» pendant environ 1 à 3 minutes. Surveillez la cuisson.
5. Réservez au frais jusqu'au moment de servir.

Compact 3200 XL ■

CS 4200 XL ■

CS 5200 XL ■

CS 5200 XL Premium ■

