



---

## Meringue Française

---



*Ses origines sont pour les uns en provenance de suisse vers 1720 ,créée par le pâtissier Gasparini, et pour d'autres , elle proviendrait de Pologne , créée par le chef du roi , qui ce roi l'aurait transmise à l'épouse du roi de France , Louis XV.*

*Mais c'est incontestablement Antonin Carême qui eut l'idée de les formées à la poche à douille que nous connaissons aujourd'hui*

*Elle est souvent utilisée pour la préparation des bases de biscuit , comme le biscuit chocolat sans gluten , le biscuit cuillère.*

*Mais aussi en individuelle, pour le vacherin, merveilleux ,Pavlova par exemple, à noter que l'utilisation varie d'un pâtissier à l'autre.*

*Version donnée pour robot.*

### Ingrédients :

*150 gr de blanc d'œuf (t° ambiante et vieilli)*

*125 g de sucre semoule*

### Préparation :

*Préchauffez votre four à 90 °C.*

*Mettre les blancs dans le bol du batteur, muni du fouet avec 30 gr de sucre.*

*Battre à vitesse faible ( c'est à dire 1/4 de sa puissance).*

*Le mélange doit devenir mousseux*

*On augmente ensuite le batteur à sa 1/2 puissance et on ajoute 30 gr de sucre.*

*Les vagues commencent à se former.*

*Mettre le batteur au 3/4 de sa puissance , lorsque les blancs se resserrent autour du fouet , on ajoute le reste du sucre.*

*On met alors le batteur au maximum et on bat encore durant 2 min.*

*Lorsque vous retirez le fouet , la meringue formera un bec d'oiseau.*

*Pocher sur une plaque recouverte d'un papier cuisson .*

*Cuire durant 2 h , et penser à ouvrir de temps en temps votre four pour laisser s'échapper la vapeur .*

*En fin de cuisson la meringue doit être très légère et cassante si ce n'est pas le cas poursuivez encore un moment la cuisson.*

**Conseil et info:**

*Pour pocher vos meringues vous pouvez utiliser une douille unie ou cannelée.*

*Impératif pour la meringue d'utiliser des œufs à température ambiante et dit vieillissant !*

*Pour schématiser séparer (clarifier) œufs , au minimum la veille . Ceci facilite la montée des blancs.*

*Les blancs se congèlent aussi très bien.*