

## MERINGUE SUISSE

Ingrédients :

Blancs d'œufs  
Sucre semoule



- 1) peser vos blancs d'œufs
  - 2) insérer le fouet propre et sec
  - 3) Préparer 2 verres avec autant de poids en sucre que de blanc dans chaque verre
  - 4) programmer 10 mn 50° vit 3.5 ne pas mettre le gobelet
  - 5) Ajouter le premier verre de sucre en pluie, par le trou du couvercle au bout de 30 sec (sur 10 à 15 sec)
  - 6) Ajouter le deuxième verre de sucre en pluie par le trou du couvercle au bout de 4 mn (sur 10 à 15 sec)
- À 5 mn du début déprogrammer la température (sans arrêter le Thermomix) et laissez refroidir si vous voulez la colorer utilisez plutôt du colorant en poudre que vous pouvez introduire 30 sec avant l'arrêt de votre appareil
- Dresser à votre convenance à la poche à douilles, ou à la cuillère

## MES CHAMPIPI MES CHAMPIGNONS

Prévoir 3 blancs pour une vingtaine de champignons

Faire les pieds et les chapeaux séparément inutile de mettre de douille, la dimension de vos champignons dépendra du trou que vous ferez dans la poche à douilles (bien sûr plus le trou sera large, plus vos champignons seront gros)

Les pieds doivent être pochés de bas en haut (comme de petits cônes)  
Les chapeaux seront pochés en demi sphères pas trop épaisses

Ne pas hésiter à laisser sécher et croûter vos meringues

Pour effacer les pointes de meringues qui peuvent se former, tremper votre doigt dans de l'eau froide et lissez la surface des chapeaux  
enfourner pour 1h 30 à 2 heures à 90/100° en chaleur tournante

On peut laisser croûter 1/2 heure à une heure avant cuisson (c'est même recommandé)

Une fois les meringues bien cuites et déshydratées, creusez légèrement le dessous des chapeaux, posez un point de meringue crue et collez les chapeaux sur les pieds, ôtez l'excès de meringue.

Avec cette recette, vous ferez des meringues de toutes formes et de toutes couleurs