



Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !

TEMPS DE PREPARATION: 25 mn

MERINGUE ITALIENNE

INGREDIENTS:

5 Blancs d'œufs
300 g de sucre semoule + 100 g d'eau

METHODE :

La meringue Italienne est surtout utilisée pour réaliser des mousses (de fruits, chocolat, café, etc...), ou pour faire un décor en meringue directement sur un gâteau comme c'est le cas pour « l'omelette Norvégienne ».

De consistance très souple et aérée, elle présente l'avantage d'être cuite lors de la réalisation.

Le sucre étant cuit à 121°C, l'idéal est d'avoir un thermomètre de pâtissier (de 0 à 200 °C).

Cependant, il est possible de vérifier la température autrement, mais cela reste risqué lorsque l'on n'est pas un professionnel. Pour satisfaire votre curiosité, voila comment l'on procède :

Prendre un saladier d'eau froide a côté de soi, plonger les doigts dans cette eau, puis dans le sirop de sucre en ébullition, et aussitôt replonger à nouveau dans l'eau froide, tout en frottant ses doigts entre eux pour former une petite boule. C'est la consistance de cette boule qui détermine la température atteinte, et pour 121°C, la boule doit se tenir sans être cassante, on appelle cela le « petit boulet ». Mais dans le doute, préférez le thermomètre afin d'éviter tout accident et brûlures.

Donc pour commencer, mélangez le sucre et l'eau dans une casserole, puis portez à ébullition sur un feu moyen. Juste après l'ébullition, nettoyez les bords de la casserole à l'aide d'un pinceau trempé dans l'eau tiède, puis poursuivez la cuisson du sirop de sucre jusqu'à 121°C.

Pendant ce temps (après l'ébullition du sirop de sucre), montez les blancs en neige aux trois quarts à l'aide d'un batteur électrique, puis lorsque le sucre est à température, versez le sur les blancs en un filet moyen que vous faites couler sur le bord du récipient contenant les blancs en neige, et ce sans cesser de battre. Lorsque tout le sucre est ajouté, continuez jusqu'au complet refroidissement.

La température très élevée du sirop de sucre, cuit instantanément les blancs et permet donc d'obtenir une meringue que l'on peut déguster telle quelle.

La meringue Italienne est ainsi prête pour toutes vos envies de recettes !