

Quand l'atelier de Kristel rencontre Carolepiceline...
MERINGUES AU CURCUMA & GINGEMBRE



L'atelier de Kristel



**MERINGUES
AU CURCUMA
& GINGEMBRE**

by Madagascar



POUR 30 MERINGUES

INGRÉDIENTS

- * 4 blancs d'œufs
- * 250g de sucre
- * 1 cac de gingembre moulu
- * 1 cac de curcuma
- * Fleur de sel Baie rose & Poivre noir

Retrouvez toutes nos épices
sur www.carolepiceline.com
Pour le plaisir des sens...



PRÉPARATION

- 1 - Préchauffer le four à 120°C.
- 2 - Dans la cuve d'un robot, mettre les blancs d'œufs avec la moitié du sucre en les montant en blanc ferme.
- 3 - Incorporer au fur à mesure l'autre moitié de sucre restant, le gingembre, le curcuma, continuer à fouetter jusqu'à ce que le mélange soit bien brillant.
- 4 - Remplir une poche à douille avec un embout cannelé, s'aider d'une maryse afin de bien récupérer tout l'appareil à meringues.
- 5 - Sur une plaque de cuisson, mettre une feuille de papier sulfurisé, pocher les meringues en évitant qu'elles soient trop rapprochées. Parsemer du mélange de fleur de sel, poivre et baie rose qui apportera une petite touche en plus !
- 6 - Cuire les meringues pendant 45 min à 120°C.

by l'atelier de Kristel
www.latelierdekristel.com