

Meringues à la fleur d'oranger

Pour 40 petites meringues

MATIERES PREMIERES				PROGRESSION
Ingrédients	U	QU	QU	
blancs d'œufs	U	4,000		Préparation et cuisson: 1h15 * Mélanger le sucre en poudre et le sucre vanillé. Allumer le four th3/4 (100-120°) * Monter les blancs en neige à l'aide d'un fouet électrique; ajouter l'eau de fleur d'oranger et incorporer petit à petit le sucre tout en continuant de battre jusqu'à ce que le mélange devienne ferme, brillant et lisse. * Tapiser une plaque allant au four de papier sulfurisé; remplir une poche à douille de meringue et faire de petits tas de 3cm de diamètre. * Faire cuire au four pendant 1h; laisser refroidir et conserver dans une boîte en métal ou une boîte hermétique.
EPICERIE				
sucre en poudre	Kg	0,200		
sucre vanillé	U	1,000		
fleur d'oranger	cui sou	1,000		

