LES MERINGUES MACARONS



UNE RECETTE ORIGINALE POUR LE CARNAVAL :

Lauriiiick de la team tam vous propose une recette de Carnaval toute colorée, croquante et marrante à manger.

Ce sont des meringues macarons à manger comme une sucette. Une recette idéale pour le Carnaval ou pour un goûter d'anniversaire.

Vous retrouverez toutes nos fiches recettes de Mardi Gras pour cuisiner avec vos enfants dans notre dossier spécial.

COMMENT RÉALISER CETTE RECETTE ?



ETAPE 1 : PRÉPARER LES INGRÉDIENTS :

Vous aurez besoin de 4 blancs d'œufs, 250g de sucre glace, de colorants alimentaires, de vermicelles colorés, de chocolat à pâtisserie, de 50grammes de beurre et d'un jaune d'oeuf. Séparer les blancs des jaunes et réserver un jaune pour le chocolat.



ETAPE 2 : MONTER LES BLANCS :

Monter les blancs en neige.



ETAPE 3 : SUCRER :

Incorporer le sucre glace petit à petit.



ETAPE 4 : METTRE DES COLORANTS :

Séparer l'appareil dans 3 saladiers et y incorporer les colorants alimentaires (jusqu'à obtenir les teintes désirées).



ETAPE 5 : MÉLANGER :

Mélanger.



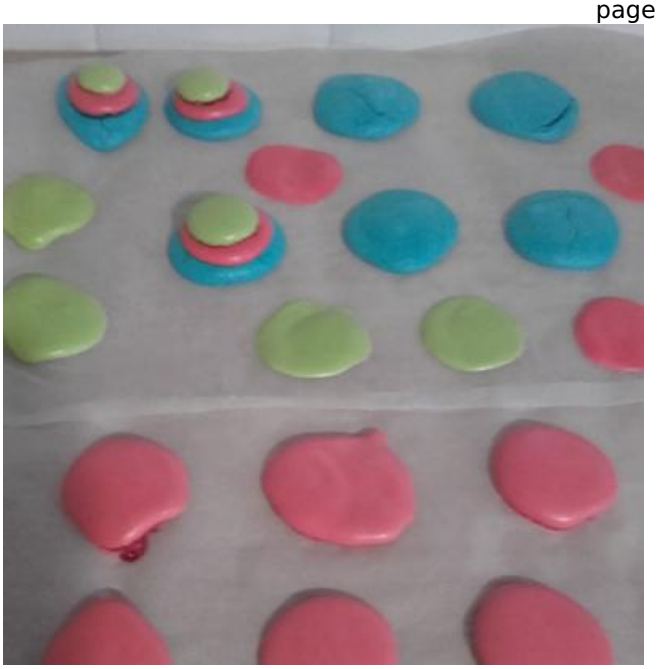
ETAPE 6 : REMPLIR :

Remplir une poche à douille.



ETAPE 7 : FORMER :

Former des ronds un peu épais avec la couleur de votre choix.



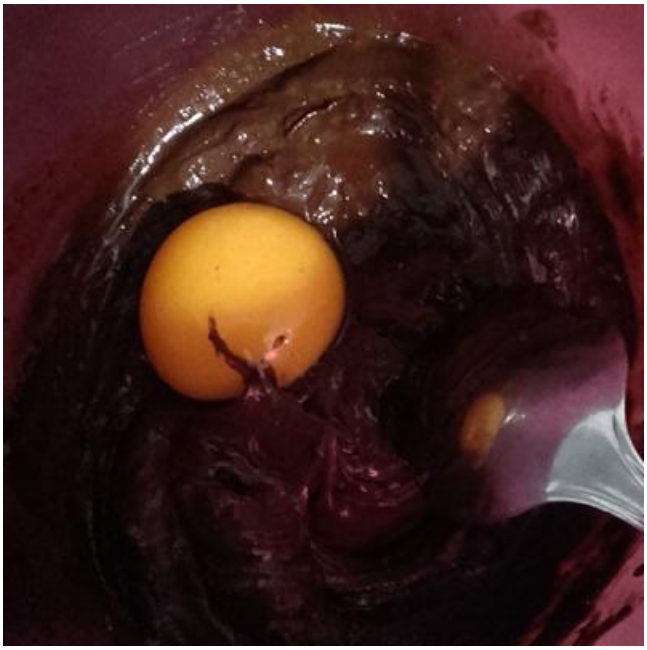
ETAPE 8 : CHAUFFER :

Mettre dans un four préchauffé à 120° pendant 30 minutes. Il est possible de rajouter une couche supplémentaire de meringue plus fine après 10 minutes de cuisson.



ETAPE 9 : FONDRE :

Faire fondre quelques carrés de chocolat à pâtisserie avec un peu de beurre.



ETAPE 10 : AJOUTER :

Ajouter un jaune d'oeuf.



ETAPE 11 : ASSEMBLER :

Assembler les meringues en forme de macarons et napper de chocolat fondu.



ETAPE 12 : PARSEMER :

Parsemer de vermicelles colorés



ETAPE 13 : RÉSULTAT :

Et voilà le travail !



ETAPE 14 : METTRE UNE PIQUE :

Mettre sur un pique à brochettes et déguster

LES PRODUITS 10 DOIGTS POUR RÉALISER CETTE ACTIVITÉ



Tiges rondes en bois - 25 pièces

à partir de

1,19 €

Retrouver mon matériel sur le site 10doigts.fr