

Sapins de meringue

Recette pour 6 personnes

Ingrédients

- 3 blancs d'oeufs
- 100g de sucre en poudre (pour les meringues)
- 100g de sucre glace
- Une poche à douille avec une douille à ruban

1. Dans un saladier, monter vos blancs en neige avec une pointe de sucre en poudre. Lorsqu'ils commencent à être montés, ajouter le sucre en poudre petit à petit, tout en continuant à monter les blancs.
2. Après avoir incorporé tout le sucre, continuer à fouetter pendant 2 à 3 minutes, vous devez obtenir une meringue très blanche et brillante, qui tient aux branches du fouet.
3. A l'aide d'une maryse, incorporer délicatement le sucre glace à la meringue.
4. Préchauffez votre four à 150°C.
5. Versez votre préparation dans une poche à douille munie de votre douille ruban, et sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé, former des petits sapins. L'idéal est de les faire à l'envers : commencer par faire le pied et délicatement former votre sapin en allant de droit à gauche.
6. Saupoudrer les sapins de petites boules de sucre pour le décor et les mettre au four à 150°C pour 8 minutes, puis à 90°C pour 2 heures.