

LA MERINGUE SUISSE DE LENÔTRE

La Recette

<https://www.cuisinedaubery.com/recipe/meringue-suisse/>

Une meringue dite Suisse, précuite au bain-marie, pour une meringue décoration

Chef : Lenôtre

Temps de préparation : 15 Minutes

Temps de cuisson : 10 Minutes

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Base, Base Sucrée, Meringue,

Ingrédients

Meringue avec 4 Blancs

4 Blancs d'Oeuf 120 grammes

250 grammes de Sucre

Meringue avec 2 Blancs

2 Blancs d'Oeuf 60 grammes

125 grammes de Sucre

Meringue avec 3 Blancs

3 Blancs d'Oeuf 90 grammes

187,5 grammes de Sucre

Meringue avec 5 Blancs

5 Blancs d'Oeuf 150 grammes

312,5 grammes de Sucre

Meringue avec 6 Blancs

6 Blancs d'Oeuf 180 grammes

375 grammes de Sucre

Instructions

1. Contrairement à la Meringue Française, on n'a pas besoin de préparer et tempérer les Blancs d'Oeuf, car on va les précuire

LA MERINGUE SUISSE DE LENÔTRE

2. Pour cette recette, vous pouvez utiliser un robot (genre Kitchen Aid) muni du TXT_FOUET, ou un batteur électrique
3. Si vous utilisez un batteur électrique : prévoir un grand bol pour le bain-marie
4. Si vous utilisez comme moi un robot (genre Kitchen Aid) : vous pouvez utiliser la cuve du robot pour précuire au bain-marie puis pour fouetter : Cela évite de laver plusieurs récipients, et cela permet une meilleure pasteurisation (même si la pasteurisation n'est pas totale ici)
5. Verser dans la cuve du robot les deux ingrédients : les Blancs d'Oeuf (4) et le Sucre (250 g)
6. Pour cette recette, on n'a pas besoin de "serrer" comme d'autres meringues pendant qu'on fouette les Blancs d'Oeuf, donc pas besoin de garder du Sucre : on met tout ensemble dès le départ !

Le Bain-Marie

7. Faire chauffer une casserole avec un peu d'eau, à feu moyen
8. Poser la cuve ou votre bol sur la casserole
9. Le plus important c'est que la cuve ou le bol ne soit pas en contact direct avec l'eau : cela cuirait vos Blancs d'Oeuf en omelette !!
10. Fouetter sans cesse avec un fouet à main
11. Les Blancs d'Oeuf montent en température
12. Tout en fouettant, on contrôle la température
13. Dès que la température des Blancs d'Oeuf atteint 50 C, retirer du feu et on se prépare à fouetter aussitôt
14. On peut alors fouetter à Vitesse Maximale
15. Les Blancs d'Oeuf "montent"
16. Au bout de quelques minutes, la cuve ne doit plus être chaude