

Sucettes en meringues

Lundi c'est la rentrée et quoi de mieux que de pâtisser avec ses enfants pour profiter des derniers instants en famille ? Préparez ces sucettes trop mignonnes pour le goûter de vos enfants pour qu'ils soient ravis de vous raconter leurs premiers jours d'école. Le seul risque est de devoir agrandir la table pour accueillir tous les copains/copines qui voudront les goûter. Puis si vous n'avez pas d'enfants vous pouvez aussi faire ces meringues pour vous faire plaisir et retomber en enfance le temps de les déguster.

18 sucettes - * - 1h30



◆ Ingrédients

- ◆ 100g de blancs d'oeufs
- ◆ 100g de sucre en poudre

- ◇ 100g de sucre glace
 - ◇ Du colorant en poudre
-

Vous aurez besoin de :

- ◇ Un batteur électrique
 - ◇ Un cul de poule
 - ◇ Une poche à douilles
 - ◇ Du colorant en poudre
-

[20min]

La **meringue française** ce n'est pas très compliqué à réaliser mais pour que la cuisson se passe bien, il est préférable de respecter quelques astuces. Vous pouvez retrouver toutes ces astuces dans mon article sur [la meringue française juste ici](#). Si vous êtes familiers avec la recette voici juste un petit rappel :



1. Fouettez un tiers du sucre avec les blancs d'oeufs.
 2. Lorsque le mélange mousse, ajoutez un deuxième tiers de sucre et augmentez la vitesse du batteur.
 3. Finissez par le dernier tiers de sucre lorsque les oeufs commencent à monter.
 4. Battez jusqu'à prise complète de la meringue.
-

[15min+45min de cuisson]

Les étapes particulières pour les sucettes :

1. Préchauffez votre four à 110°C.
2. Une fois votre meringue montée, réservez-en la moitié dans un bol.
3. Colorez la deuxième moitié avec une pointe de couteau de colorant en poudre.



4. Utilisez une de mes techniques de pochage bicolore pour créer de belles meringues originales. Pochez les sucettes sur du papier cuisson en faisant des spirales.



5. Insérez un bâton à sucette dans les meringues.



6. Enfournez pendant 30 à 45 minutes, ou plus en fonction de votre préférence. Perso je préfère les meringues craquantes à l'extérieur et fondantes à l'intérieur mais rien ne vous empêche de les faire cuire pour longtemps pour obtenir des meringues entièrement craquantes.



Enjoy ☐