



# Des meringues en une heure



Tipp von Esther Kern



Attendre pendant des heures, la cuillère en bois coincée dans la porte du four: ceux qui ont déjà fait des meringues savent que c'est inévitable! A l'origine, on se servait parfois aussi de la chaleur résiduelle des poêles en faïence. L'idée, c'est de donner du croquant en évitant les saveurs grillées au blanc d'œuf battu en neige avec beaucoup de sucre. Quand on veut faire des meringues à la maison, prévoir autant d'heures de cuisson n'est pas toujours possible. Et parfois, on manque tout simplement de temps avant l'arrivée des invités. Heureusement, on peut simplifier le processus. Il suffit d'étaler la masse aux blancs d'œufs en une couche fine, un conseil appliqué en son temps dans ses propres cuisines par Jann M. Hoffmann, chef de renom, responsable de cours de cuisine et conseiller gastronomique. «Déposez une quenelle de blanc d'œuf sur le papier cuisson et étalez-la sur une épaisseur de 4 à 5 millimètres», explique-t-il. Aussi fines, les meringues ont à peine besoin d'une heure à 100 degrés pour cuire. On peut ensuite s'en servir pour décorer une glace. S'il reste du blanc d'œuf après une recette, une mayonnaise par exemple, on peut en faire des meringues facilement et rapidement grâce à cette astuce.