



# - MENU DU JOUR - MERINGUES MULTICOLORES

POUR UNE  
VINGTAINES  
DE  
MERINGUES

## TU AURAS BESOIN DE :

- 4 blancs d'œuf à température ambiante
- des colorants alimentaires
- 250 g de sucre semoule
- une pincée de sel



1 Dans un saladier, verse tes blancs d'œuf et une pincée de sel, et bats le tout jusqu'à obtenir des blancs en neige bien fermes.

**Demande à un adulte de préchauffer le four à 120 °C (thermostat 4).**



2 Ajoute le sucre en petite quantité tout en continuant de battre le mélange avec ton batteur électrique jusqu'à ce que tout le sucre soit bien incorporé.



3 Divise ton mélange dans 3 bols pour des meringues tricolores et ajoutes-y quelques gouttes de colorants alimentaires pour obtenir 3 couleurs. Ici, nous avons choisi du jaune, du bleu et du rose.

4 Sur une feuille de film alimentaire, forme trois lignes avec tes trois couleurs, puis roule le tout pour former un gros boudin. Coupe une des extrémités de ton boudin puis place-le dans une poche à douille ou dans un sac congélation dont tu couperas un des coins.

5 Sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier cuisson, forme des petits tas de meringues multicolores. Tu peux aussi créer des cœurs ou d'autres formes. À toi de laisser parler ta créativité !

**Enfin, demande à un adulte de les enfourner entre 30 minutes et 1 heure.**

30 minutes pour des meringues bien moelleuses et 1 heure pour leur donner un petit côté doré, une coque craquante et un cœur fondant.