

LES MERINGUES MACARONS



UNE RECETTE ORIGINALE POUR LE CARNAVAL :

Lauriilick de la team tam vous propose une recette de Carnaval toute colorée, croquante et marrante à manger.

Ce sont des meringues macarons à manger comme une sucette. Une recette idéale pour le Carnaval ou pour un goûter d'anniversaire.

Vous retrouverez toutes nos fiches [recettes de Mardi Gras](#) pour cuisiner avec vos enfants dans notre dossier spécial.

COMMENT RÉALISER CETTE RECETTE ?



ETAPE 1 : PRÉPARER LES INGRÉDIENTS :

Vous aurez besoin de 4 blancs d'œufs, 250g de sucre glace, de colorants alimentaires, de vermicelles colorés, de chocolat à pâtisserie, de 50 grammes de beurre et d'un jaune d'œuf. Séparer les blancs des jaunes et réserver un jaune pour le chocolat.



ETAPE 2 : MONTER LES BLANCS :

Monter les blancs en neige.

**ETAPE 3 : SUCRER :**

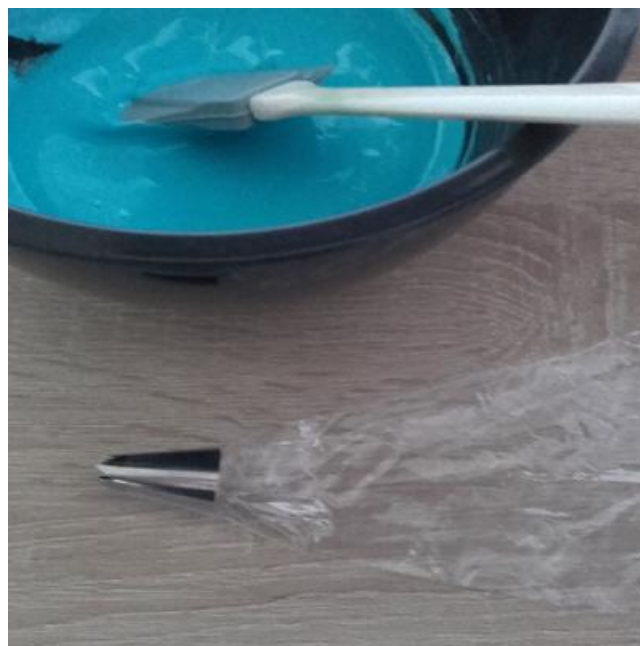
Incorporer le sucre glace petit à petit.

**ETAPE 4 : METTRE DES COLORANTS :**

Séparer l'appareil dans 3 saladiers et y incorporer les colorants alimentaires (jusqu'à obtenir les teintes désirées).

**ETAPE 5 : MÉLANGER :**

Mélanger.

**ETAPE 6 : REMPLIR :**

Remplir une poche à douille.



ETAPE 7 : FORMER :

Former des ronds un peu épais avec la couleur de votre choix.



ETAPE 8 : CHAUFFER :

Mettre dans un four préchauffé à 120° pendant 30 minutes. Il est possible de rajouter une couche supplémentaire de meringue plus fine après 10 minutes de cuisson.



ETAPE 9 : FONDRE :

Faire fondre quelques carrés de chocolat à pâtisserie avec un peu de beurre.



ETAPE 10 : AJOUTER :

Ajouter un jaune d'oeuf.



ETAPE 11 : ASSEMBLER :

Assembler les meringues en forme de macarons et napper de chocolat fondu.



ETAPE 12 : PARSEMER :

Parsemer de vermicelles colorés



ETAPE 13 : RÉSULTAT :

Et voilà le travail !



ETAPE 14 : METTRE UNE PIQUE :

Mettre sur un pique à brochettes et déguster

LES PRODUITS 10 DOIGTS POUR RÉALISER CETTE ACTIVITÉ



Retrouver mon matériel sur le site 10doigts.fr