

LA TOUR EIFFEL EN MERINGUE



RÉALISEZ UNE TOUR EIFFEL EN MERINGUE TRICOLORE

Si Paris fait autant rêver, c'est avant tout parce qu'on peut y admirer la dame de fer !

Les enfants adorent la Tour Eiffel et c'est pourquoi [Mama Clara](#) vous propose une recette de meringue étonnante : la meringue Tour Eiffel tricolore.

Une idée géniale pour ajouter une touche gourmande à un [goûter d'enfants sur le thème du 14 juillet](#), par exemple.

LA RECETTE DE LA MERINGUE TOUR EIFFEL



ETAPE 1 : INGRÉDIENTS

- 3 blancs d'œufs
- 180g de sucre semoule
- Du colorant alimentaire rouge et bleu
- Une Poche à douille, 3 bols, un batteur électrique

Mettre un blanc d'œuf par bol, rajouter du colorant rouge dans un, du bleu dans un deuxième.



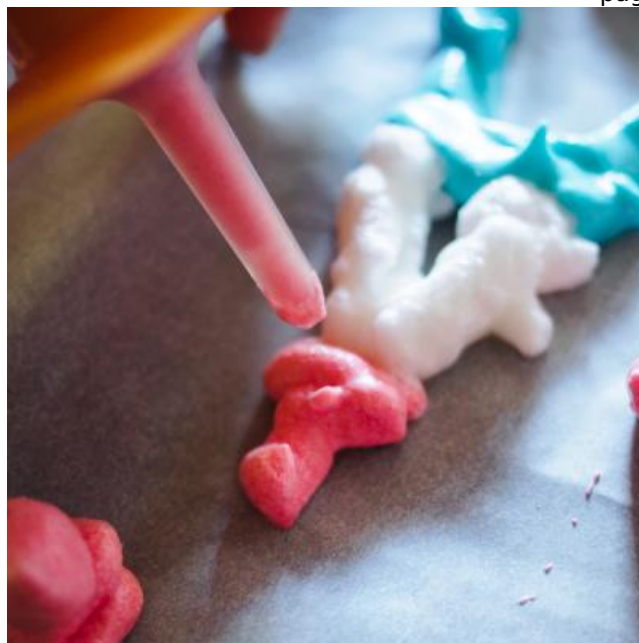
ETAPE 2 : FOUETTER

Fouetter dans chaque bol les blancs en neige en rajoutant petit à petit 60g de sucre.



ETAPE 3 : FORMER

Sur une plaque à four recouverte de papier sulfurisé, commencer par "dessiner" avec le mélange bleu le bas des tours Eiffel à l'aide de la poche à douille.



ETAPE 4 : LAVER ET REMPLIR

Laver la poche à douille, puis la remplir du mélange blanc pour faire le milieu des tours.



ETAPE 5 : RÉPÉTER

Laver à nouveau la poche à douille puis la remplir du mélange rouge et "dessiner" le haut des tours.



ETAPE 6 : ENFOURNER

Enfourner entre 30 min et 1h à 120°, jusqu'à ce qu'elles soient dures à l'extérieur.



ETAPE 7 : RÉSULTAT

Et voilà nos tours Eiffel en meringue sont terminées, il ne vous reste plus qu'à les dresser sur l'assiette et surtout, à les déguster !

Cette meringue Tour Eiffel est un élément gourmand de la "[Garden Party du 14 juillet](#)". Une idée de goûter d'enfants sur le thème de la fête nationale proposée par [Mama Clara](#), membre de [la Team Tam](#)