



## Meringues multicolores miam miam

Mély



c'est tellement meilleur quand c'est fait maison

voici des meringues multicolores

il vous faut 60g de blancs d'oeufs (on ne jete pas les jaunes s'il en reste, peut servir pour une crème patissiere ou fondant par exemple)  
et 120g de sucre  
biensur des colorants

commencer par faire mousser vos blancs et incorporer le sucre et battre ferme

mettre la préparation dans 3 bols différents et dans chacun une couleur

préparer une poche à douille muni d'une douille cannelé (etoile)

mettre chaque préparation dans une poche a douille (sans douille) ce qui vous fait 3 poches à douille et mettre ces 3 poches dans la poche qui possède la douille

ne reste plus qu'à pocher vos meringues sur votre plaque de four et cuire (enfin sécher) 1H20/30 à 90/100°

ne reste plus qu'a deguster

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur [zodiosphere.fr](http://zodiosphere.fr)