

Meringues sardes ou bianchini



Cuisine
Italienne



12 pièces



15 mn



30 mn

Ingrédients

- 2 blanc d'œufs (environ 75 g)
- un peu moins du double de poids en sucre (130 g)
- 150 g d'amandes effilées
- le zeste d'un citron



Préparation

Récupérez le zeste du citron puis hachez-le le plus finement possible. Faites toaster quelques minutes les amandes dans une poêle anti-adhésive.

Préchauffez le four à 90°C. Recouvrez la plaque du four de papier sulfurisé.

Mettez les blancs dans un saladier et commencez à les monter en neige. Lorsqu'ils deviennent un peu mousseux, ajoutez un tiers du sucre puis continuez à battre. Une fois qu'ils sont fermes versez le zeste du citron puis petit à petit le reste du sucre. Battez jusqu'à obtenir une consistance très ferme.

Sur la plaque du four formez des petits tas de meringue (environ les 2/3 de la quantité). Déposez au centre un peu d'amandes toastées. Recouvrez avec le reste de la meringue de manière à enfermer les amandes. Enfourez 1 heure 30 à 2 heures. Laissez les meringues 1 heure dans le four porte fermée avant de les sortir pour la dégustation.

Astuces de chef



Les meringues se conservent très bien dans un bocal hermétique : pour qu'elles ne collent pas les unes aux autres et qu'elles conservent leur croustillant en surface, superposez au fond du bocal une feuille d'essuie-tout puis une feuille de papier sulfurisé. Entre chaque meringue, encore du papier sulfurisé et avant de fermer le récipient, une autre feuille d'essuie-tout. L'excédent d'humidité est ainsi capté.