## 750g &

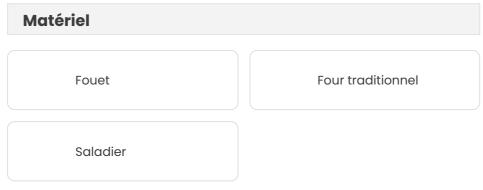
## Petites meringues aux fraises tagada



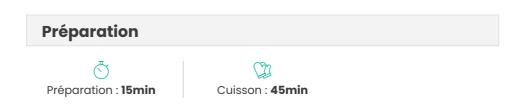
## Par Chez Jue du blog juekiblog

A la fois croquante dehors et fondantes dedans (et pas collantes), avec leur coeur de fraise en bonbon... attention c'est un plaisir très addictif.

## Ingrédients 10 personnes 75 g de sucre glace Fraises tagada Colorant rouge ou colorant rose 1 c. à c. de fécule de maïs Maïzena 1 c. à c. de citrons 1 pincée de sel ou sel fin 75 g de sucre en poudre ou sucre semoule 2 blancs d'oeufs



En cliquant sur "Acheter", vous serez redirigé vers un site externe.



Commencez par monter vos blancs en neige bien ferme ... si vous mettez le récipient à l'envers, ils ne doivent pas glisser. Ajoutez ensuite le sucre en poudre, en continuant de fouetter, puis le citron et si vous le souhaitez une pointe de colorant alimentaire pour le donner une couleur plus tagada.... et tout ça en fouettant toujours.

- 2 Ajoutez le sucre glace et la maïzena à l'aide d'une spatule en silcone, délicatement en trois fois jusqu'à obtenir un mélange bien homogène.
- Préchauffez votre four à 105/110 °c (selon votre four). A l'aide d'une poche à douille ou à la cuillère dressez des petits plots de ce mélange sur une feuille de papier sulfurisée. Posez dessus une fraise et recouvrez de meringue. Vous pouvez donner l'aspect que vous souhaitez à vos meringues, la pâte ne coule pas beaucoup.
- Formez toutes vos petites meringues (j'en ai fait une trentaine). En touche finale, j'ai récupéré le sucre au fond sachet (si y en pas pas beaucoup secouer un peu les fraises dedans en se frottant elles vont perdre un peu leur sucre) et saupoudrez sur le dessus des meringues. Enfournez pour 45 minutes.
- Au bout de 45 minutes , éteignez et entrouvrez la porte de votre four et laissez vos meringues refroidir à l'intérieur pendant une dizaine de minutes puis sur une grille. Vous n'avez plus qu'à déguster, étonnner vos amis... et surtout résister à ne pas tout manger!
- Si vous souhaiter suivre cette recette en photo par étape, n'hésitez pas à passer sur mon blog : http://chezjue.overblog.com.