

750g 

Petites meringues aux fraises tagada



1h



Très facile



Bon marché

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

Matériel

Fouet

Four traditionnel

Saladier

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

Préparation



Préparation : **15min**



Cuisson : **45min**

1

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 silicone, délicatement en trois fois jusqu'à obtenir un mélange bien homogène.

3

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.

4

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. Enfourez pour 45 minutes.

5

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, étonner vos amis... et surtout résister à ne pas tout manger !

6

Si vous souhaitez suivre cette recette en photo par étape, n'hésitez pas à passer sur mon blog : <http://chezjue.overblog.com>.