

## Meringues toutes mignonnes

### Ingrédients :

#### Sucre coloré :

100g de sucre cristallisé  
quelques gouttes de colorant rouge

Mettez des gants en plastique et versez le colorant et le sucre dans un saladier. Frottez le entre les paumes de vos mains puis étalez le sur la plaque de votre four recouverte de papier cuisson et laissez sécher au four à 60° pendant 30min.

#### Meringues suisses :

65g de blancs d'œufs  
125g de sucre glace

Fouettez le sucre glace et les blancs d'œufs au-dessus d'un bain-marie. Le mélange doit monter jusqu'à 50°. Une fois cette température atteinte, mettez le mélange dans votre bol de robot et continuez à battre pour raffermir et refroidir le tout. Versez le mélange dans une poche à douilles munie d'une douille cannelée.

Dressez les meringues selon la forme souhaitée et saupoudrez de sucre coloré. Faites cuire environ 40min à 100°.