

## *Meringue au sucre cuit (ou Italienne)*



### **Ingrédients pour Meringue au sucre cuit (ou Italienne) :**

200 g de blancs d'œuf  
75 g de sucre en poudre

#### **Sucre cuit :**

325 g de sucre en poudre  
85 g d'eau

### **Phases techniques de la recette :**

- Cuire 325 g de sucre avec l'eau. Il faut atteindre la température de 116°C.
- En parallèle, monter les blancs en neige au batteur électrique et les serrer avec 75 g de sucre.
- Lorsque le sucre atteint 116°C, le verser à petite vitesse sur les blancs d'œufs en neige ferme, puis battre à grande vitesse jusqu'à complet refroidissement.