

meringues sèches

adeline morisset

ingrédients

- 1 $\frac{3}{4}$ tasse de sucre
- 5 blancs d'œuf
- $\frac{1}{2}$ tasse de noix de coco séchée

instructions

1. Préchauffer le four à 100 °C (215 °F). Tapisser une plaque pâtisserie de papier sulfuré.
2. Mélanger le sucre et les blancs d'œuf dans un bain-marie, en brassant constamment, jusqu'à ce que la température du mélange soit supérieure à la température corporelle.
3. Retirer le mélange du feu et le transférer dans un bol. Fouetter le mélange jusqu'à ce qu'il refroidisse et que des pics commencent à se former.
4. Transférer le mélange de meringue dans une poche munie d'une petite douille et déposer les meringues sur le papier sulfur tapissant la plaque de cuisson (12 meringues par plaque, placées à distance égale).
5. Saupoudrer les meringues avec de la noix de coco séchée et cuire pendant 2 $\frac{1}{2}$ heures. Les meringues cuites devraient être sèches à l'intérieur et colantes sous la dent.



Alors que mon séjour de deux semaines était bien entamé et que les femmes de l'équipe étaient comme des copines, j'ai eu la brillante idée de faire des meringues sèches. Je voulais présenter une pâtisserie « traditionnelle » qu'elles ne connaissaient pas, pour tester leurs limites.

C'était aussi un défi pour moi, car nous avons dû trouver une méthode appropriée qui tiendrait compte de l'environnement difficile et du matériel restreint. Et nous avons réussi! Au lieu d'un bain-marie, nous avons chauffé le mélange de meringue dans un bol au-dessus d'une petite casserole. Au lieu d'un batteur électrique, nous avons utilisé des fouets à la main. Et au lieu d'une poche à douille, nous avons utilisé un sac de plastique. Pour que les meringues aient la saveur de l'endroit, nous les avons saupoudrées avec de la noix de coco cultivée et séchée au Centre Songhai. J'ai été très fière du résultat. J'ai ri avec tendresse en voyant les filles découvrir et déguster cette pâtisserie.