

LES MERINGUES AU SAFRAN QUI DÉCHIRENT *

Une nouvelle recette sucrée, et pas la moindre. Je vais dans cet article, vous présenter une recette, mais surtout un produit qui a particulièrement compté pour moi pendant presque 1 an de ma vie: Le Safran.

Voici donc la recette que j'ai présenté au jury lors de ma soutenance et qui a eu un succès énorme :) :) :)

Pour une trentaines de petites meringues...

*** 2 blancs d'œufs**

*** 125 g de sucre**

*** 4 brins de safran (Ici safran de **Lor Rouge Des Troisrivières**)**

La veille, ou quelques heures avant, mettre les brins de safran dans un bol avec les blancs d'œufs. On laissera infuser au maximum pour que les goûts se développe, ainsi que la couleur jaune si particulière à cette épice.

Le jour J, battre les blancs en neige ferme.

Ajouter le sucre par petites quantités tout en continuant de battre.

Préchauffer le four à 120°C.

Déposer immédiatement de petits tas de meringue sur une plaque de four préalablement recouverte de papier sulfurisé.

Cuire entre 30 minutes et 1 heure à 120°C (selon la taille des meringues, et la texture souhaitée).

Laisser refroidir. Déguster.

Le goût sucré de la meringue et la subtilité du safran se marient à merveille.

Régalez vous !!