



MERINGUES OVO



PRÉPARATION MERINGUES OVO

INGRÉDIENTS

80 g d'Ovomaltine Chocolat
Noir fondu
3 blancs d'œuf
150 g de sucre
1/2 cc d'extrait de vanille
1/2 cc de vinaigre de vin blanc

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 125 °C (chaleur tournante) et recouvrir une plaque de cuisson de papier sulfurisé.
2. Faire fondre le chocolat Ovomaltine au bain-marie.
3. Battre les blancs en neige jusqu'à ce qu'ils soient mousseux.
4. Ajouter le sucre petit à petit, puis l'extrait de vanille et le vinaigre. Continuer à battre jusqu'à ce que le mélange forme des pointes fermes et qu'il n'y ait plus de grains de sucre.
5. Ajouter le chocolat Ovomaltine fondu à la meringue et l'incorporer délicatement à l'aide d'une cuillère (ne pas le mélanger complètement).
6. Verser la préparation dans une poche à douille avec une douille cannelée et pocher les meringues sur la plaque préparée.
7. Baisser la température du four à 100 °C et faire cuire les meringues Ovo pendant environ 60 minutes dans la partie inférieure du four. Éteindre le four et y laisser les meringues encore 20 minutes. Les laisser ensuite complètement refroidir sur une grille.
8. À déguster selon les envies avec de la crème fouettée ou de la glace.