



Meringues au romarin

Pendant les fêtes,
réalisez vous-même ces petites meringues
pour accompagner vos desserts et vos entremets.

Ingrédients :

- 6 blancs d'œuf
- 300g de sucre
- 2 pincées de sel
- Quelques branches de romarin

Préparation :

Préchauffez le four à 180°C (th.3).

Disposez les feuilles de romarin pendant 10 min dans le four.

Mixez les feuilles très finement puis tamiser.

Abaissez la température du four à 100°C.

Battez les blancs en neige ferme en y ajoutant le sel.

Ajoutez petit à petit le sucre.

Lorsque votre mélange est homogène

ajoutez 2 cuillères à soupe de poudre de romarin.

A l'aide d'une poche à douille, formez des petits tas sur une
plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.

Enfournez pendant 2h à 100°C.

Lorsque vos meringues sont bien cuites, sortez-les du four et
laissez-les refroidir à température ambiante.

Le saviez-vous ?

Le romarin est réputé depuis l'Antiquité pour ses propriétés médicinales.

Au Moyen-âge, il entre dans la composition de la célèbre Eau de la reine de Hongrie. Apparue en 1370, cette eau miraculeuse est considérée comme le parfum le plus ancien à base alcoolique. Selon la légende elle aurait permis à Elizabeth de Hongrie, âgée de plus de 70 ans, de soigner ses douleurs articulaires et de séduire le jeune roi de Pologne. Cette histoire a servi en quelque sorte de slogan publicitaire à cet alcoolat de romarin !