

Meringues à la poudre de cynorhodon

Ingrédients

30 g de poudre de cynorhodon
85 g de poudre d'amande
55 g + 90 g de sucre en poudre
110 g de blancs d'œufs

Préparation de la poudre de cynorhodon

Après les avoir mondés (arraché le pédoncule et coupé le bout noir, vestige du calice) et vidés de leurs akènes, faire sécher les cynorhodons dans un déshydrateur ou un four à basse température, puis, lorsqu'ils sont parfaitement secs, les pulvériser dans un moulin à café.

Préparation des meringues

Préparer un mélange avec la poudre de cynorhodons, la poudre d'amande et 55 g de sucre.

Monter les blancs d'œufs en neige, puis, quand ceux-ci sont bien battus, les saupoudrer des 90 g de sucre : ils vont alors se lisser et s'affermir. Arrêter alors de battre.

Avec une cuiller en bois, incorporer délicatement et progressivement, par petites doses, le mélange poudre de cynorhodon + poudre d'amandes + sucre.

Allumer le four et régler le thermostat sur 180 °C.

À l'aide d'une petite cuiller, déposer des petits tas de la grosseur d'une noix sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et enfourner.

Le temps de cuisson est de plus ou moins 45 minutes selon les fours. Pour vérifier, sortir une meringue, la laisser refroidir et la casser, elle doit être croustillante à l'intérieur.

Recette : Bernard Bertrand, *De mémoire d'Églantine* (Terran, 2005), p. 180.