



Meringues fantômes au sucre pop-corn

Ingrédients

- ★ 2 blancs d'œufs (environ 60 g)
- ★ 60 g de sucre aromatisé pop-corn *
- ★ 60 g de sucre glace
- ★ Un peu de chocolat noir, pour les yeux

Préparation

- 1 Montez les blancs en neige au batteur. Quand ils commencent à mousser, ajoutez progressivement le sucre pop-corn, cuillère par cuillère, sans arrêter de battre. La meringue est prête quand elle est brillante, ferme, et forme un bec d'oiseau au bout du fouet.
- 2 Tamisez le sucre glace au-dessus de la meringue et mélangez délicatement à la spatule, en soulevant la masse de bas en haut pour ne pas la faire retomber.
- 3 Remplissez la poche à douille. Sur la plaque recouverte de papier cuisson, pochez chaque meringue en trois pressions superposées, de plus en plus petites, en terminant par une pointe : c'est la silhouette du fantôme.
- 4 Enfournez 1 heure à 90 °C. Les meringues doivent sécher, pas colorer. Laissez-les refroidir dans le four entrouvert.
- 5 Faites fondre un peu de chocolat noir. Avec la pointe d'un cure-dent, posez deux points sur chaque fantôme, et éventuellement une petite bouche ronde.

