



Couronne de macarons et meringues facile à faire!

DESSERTS - NOËL - RECETTES



NOMBRE DE PORTION : VARIABLE

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 MIN

TEMPS DE CUISSON : 3H

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

Ingrédients pour les meringues *:

- 4 blancs d'oeufs
- 300 ml de sirop d'érable

Ingrédients pour la couronne :

- Crème fouettée aromatisée à l'essence d'amande ou de vanille maison ou du commerce
- Macarons au choix
- Bleuets, fraises, framboises ou canneberges
- Des meringues maisons à l'érable
- Des tiges de menthe ou de romarin
- Des chocolats au choix

*vous aurez beaucoup plus de meringues que nécessaire. Emballez-les et offrez-les en cadeau ou coupez la recette en deux.

Préparation

Marche à suivre pour les meringues maison

1. Faire chauffer le sirop d'érable à feu moyen vif à 230 F.
2. Battre à haute vitesse dans un batteur sur socle les blancs d'oeufs en neige jusqu'à ce qu'ils forment des pics mous.
3. Continuer à fouetter à haute vitesse en ajoutant doucement (en petit filet) le sirop d'érable.
4. Lorsque le mélange sera lustré et qu'ils forment des pics mous, ce sera prêt.
5. Préchauffer le four à 200 F.
6. À l'aide d'une poche à pâtisserie et d'une douille étoilée, pocher des petites meringues sur une plaque recouverte de papier parchemin. Personnellement, j'ai utilisé 2 grandes plaques.
7. Enfournier pendant 2 à 3 heures les meringues. Elles seront prêtes lorsqu'elles se décolleront facilement du papier parchemin.
8. Les ranger dans un contenant hermétique jusqu'à utilisation.

Montage de la couronne :

1. Mettre un petit plat rond au centre d'une assiette ou d'une plaque de bois ronde pour vous aider à former une couronne.
2. Déposer quelques branches de romarin et de menthe sur l'assiette ou la plaque de bois ronde.
3. Déposer les macarons de façon aléatoire sur les herbes.
4. Ajouter les meringues, les fruits et les chocolats.
5. Boucher les trous avec une crème fouettée maison ou du commerce.
6. Ajouter des branches de romarin et de menthe pour créer du volume ici et là.