

Texturas **Malto**

Application sur meringue au miel



Pour l'eau de miel de romarin

- 50 g de miel de romarin
- Eau

- 1 Mettre le miel dans une casserole et porter à ébullition.
- 2 Ajouter un peu d'eau et peser.
- 3 Rajouter peu à peu de l'eau jusqu'à ce que le tout fasse 125 g.
- 4 Garder au réfrigérateur.

Pour la meringue légère au miel de romarin

- 125 g d'eau de miel de romarin (élaboration précédente)
- 125 g de blanc d'œuf pasteurisé
- 6 g de blanc d'œuf en poudre

Otros

- Thé noir fumé
- Malto

1. Réunir l'eau de miel, le blanc d'œuf pasteurisé et le blanc d'œuf en poudre les trois ingrédients et monter pendant 10 minutes.
- 2 Sur une plaque de four doublée de silpat, faire 4 petits tas de meringues au miel.
- 3 À l'aide d'une spatule, donner à chaque meringue la forme d'un triangle d'environ 3 cm de haut avec deux côtés de 12 cm et un de 8 cm.
- 4 Saupoudrer du Malto et un peu de thé sur chaque meringue.
- 5 Enfourner à 100 °C pendant 40 minutes.
- 6 Porter la température du four à 120 °C sans retirer la meringue et faire cuire encore 40 minutes.
- 7 Lorsque les meringues sont cuites, elles sont légèrement dorées et le miel de leur base est caramélisé.
- 8 À la sortie du four, les replier sur elles-mêmes par la moitié.
- 9 Garder les meringues dans un récipient hermétique placé dans un endroit frais et sec.