



Les meringues par Hervé This : française, italienne, suisse, cristaux de vent, ou note à note

Les meringues ? Ce sont des préparations classiquement faites de blanc d'oeuf et de sucre, mais le 21e siècle ajoute des possibilités, et des noms nouveaux, aux préparations classiques.

Commençons par la meringue française, que l'on obtient en battant des blancs d'oeufs en neige, puis en les battant encore avec du sucre ; on cuit la préparation à une température d'environ 130 degrés, pendant une vingtaine de minutes, afin d'assécher la surface et de produire une couche croquante de quelques millimètres d'épaisseurs, puis on finit de cuire à la température d'environ 100 degrés, pendant des durées de 30 minutes à plusieurs heures, selon que l'on veut respectivement des coeurs mous ou un intérieur uniformément croquant.

La meringue italienne, d'autre part, s'obtient quand on bat des blancs en neige, puis que l'on verse dedans, toujours en fouettant, un sirop de sucre (saccharose) amené jusqu'à une température d'environ 125 degrés.

Puis il y a la classique meringue suisse, que l'on produit en fouettant des blancs d'oeufs et du sucre en chauffant l'ensemble par un bain marie, afin de lui faire atteindre une température d'environ 45 degrés ; la préparation est ensuite utilisée sur une préparation, et cuite au four à 100 degrés.

A ces préparations classiques s'ajoutent des préparations moins classiques : les cristaux de vent, et les meringues note à note.

Pour les « cristaux de vent », que j'ai inventés dès 1988, on bat un blanc d'oeuf en neige, puis on alterne l'ajout de sucre et l'ajout d'un liquide qui a du goût (tel un jus de fruit) pendant que l'on bat ; on produit ainsi des litres de mousses que l'on cuit ensuite comme une meringue française. Notre record est de 24 litres de mousse pour un blanc : qui fera mieux ?

Pour les « meringues note à note », il s'agit cette fois de ne plus utiliser que des composés purs. Par exemple, on part de 30 grammes d'eau et l'on ajoute 3 grammes de protéines, 60 grammes de sucre, et des composés qui donnent de la couleur (colorants alimentaires), de la saveur (par exemple, de l'acide citrique), de l'odeur (un des 10 000 composés odorants connus).

Par Hervé This