

Meringues Fourrées à la Crème de Spéculoos

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 2 h 30 min

Ingrédients:

Pour la meringue :

- | | |
|----------------------|-------------|
| - BLANC(S) D'OEUF(S) | 2 |
| - SUCRE SEMOULE | 125 g |
| - SUCRE IMPALPABLE | 1 c à soupe |

Pour la crème de spéculoos :

- | | |
|-----------------------|-------|
| - JAUNE(S) D'OEUF(S) | 1 |
| - SPÉCULOOS (BISCUIT) | 60 g |
| - MASCARPONE | 100 g |
| - SUCRE IMPALPABLE | 50 g |



Recette:

- Préchauffez le four à 90°C.
- Battez les blancs d'œufs en neige avec le sucre semoule. Ajoutez la cuillère à soupe de sucre impalpable lorsque les blancs commencent à prendre.
- Façonnez de petits dômes avec un poche à douille sur la plaque du four avec une feuille de papier sulfurisé.
- Enfournez pendant 2 heures.

- Pour la crème au spéculoos, réduisez les biscuits en chapelure avec un robot.
- Fouettez le jaune d'œuf avec le mascarpone. Ajoutez le sucre impalpable puis à la spatule, incorporez le spéculoos en chapelure.
- Réservez au frais.

- Pour le montage, assemblez les meringues 2 à 2 avec la crème de spéculoos.
- Réservez au frais.