

La semaine du goût !

Durant la **semaine du goût**, nous ne nous sommes pas contentés de goûter de nouvelles saveurs à la cantine, nous avons aussi mis la main à la pâte !
Les grands se sont essayés au « **food art** » : ils ont réalisé des **animaux rigolos** avec des fruits !



Nous avons du deviner de quel animal il s'agissait avant de les goûter à l'aveugle !



Quant à nous, nous nous sommes lancés dans la recette de **Tours Eiffel meringue** aux couleurs du drapeau français !



Voici la recette si vous souhaitez la reproduire pendant les vacances !

La recette de la meringue Tour Eiffel



Etape 1 : Ingrédients

- 3 blancs d'œufs
- 180g de sucre semoule
- Du colorant alimentaire rouge et bleu
- Une Poche à douille, 3 bols, un batteur électrique

Mettre un blanc d'œuf par bol, rajouter du colorant rouge dans un, du bleu dans un deuxième.



Etape 2 : Fouetter

Fouetter dans chaque bol les blancs en neige au rajoutant petit à petit 80g de sucre.



Etape 3 : Former

Sur une plaque à four recouverte de papier sulfurisé, commencer par "dessiner" avec le mélange bleu le bas des tours Eiffel à l'aide de la poche à douille.



Etape 4 : Laver et remplir

Laver la poche à douille, puis la remplir du mélange blanc pour faire le milieu des tours.



Etape 5 : Répéter

Laver à nouveau la poche à douille puis la remplir du mélange rouge et "dessiner" la haie de tours.



Etape 6 : Enfourner

Enfourner entre 30 min et 1h à 120°, jusqu'à ce qu'elles soient dures à l'extérieur.



Etape 7 : Résultat

Et voilà nos tours Eiffel en meringue sont terminées, il ne vous reste plus qu'à les dresser sur l'assiette et surtout à les déguster !