

**Café latté fait de l'onctueux mélange *Espresso Divino*
servi avec des *rosettes de meringue au sucre turbinado***



Photo : Denis Baribault

Céramiste : Chantal Auger

Proposé par Mélanie Gagné, propriétaire et *barista*
LA P'TITE BRÛLERIE (Deschambault-Grondines)

Rosettes de meringue au sucre *turbinado*
(par Isabelle Payette)

4 blancs d'œufs
1 c. thé de crème de tartre ou jus de citron
1/2 tasse de sucre cristallisé
3/4 tasse de sucre à glacer
sucre turbinado pour décorer

Au batteur électrique, mousser les blancs d'œufs. Ajouter la crème de tartre et incorporer graduellement le sucre cristallisé. Fouetter jusqu'à l'obtention de pics fermes. La meringue doit être lisse et brillante. Incorporer délicatement le sucre à glacer en le pliant dans la meringue à l'aide d'une spatule de silicone.

Chemiser une plaque de papier parchemin ou d'un tapis de silicone. À la douille cannelé #5, dresser de belles rosettes en quinconce. Laisser un espace de deux centimètres entre chacune. Saupoudrer joliment de sucre *turbinado*.

Sécher au four à 200 degré °F (95 °C) pendant environs 3 heures. Les rosettes devraient être blanches et craquantes. Si vous faites deux plaques, transférer les de grille durant la cuisson. Conserver dans un contenant hermétique.

Notes :

- Vous pouvez utiliser du jus de citron au lieu de la crème de tartre;
- Si vous laissez tempérer les blancs d'œufs avant de les battre, vous obtiendrez plus de volume;
- Vous n'avez pas de poche à pâtisserie ? Vous obtiendrez un très beau résultat en dressant à la cuillère;
- Vous vous demandez ce qu'est le sucre *turbinado* ?
Le sucre turbiné, ou sucre de plantation, ou sucre nature, est un sucre de canne semi-raffiné. Il ne s'agit pas de sucre brut, mais d'un sucre dont le processus de raffinage est incomplet, si bien que les cristaux obtenus sont encore plus ou moins colorés. Il peut être vendu en vrac ou en morceaux.