



Toque & Tablier



**Monter des blancs en
neige fermes**

La marche à suivre

Secret de réussite numéro 1 : ne monter pas en neige une trop grande quantité de blancs, tout ne peut pas bien se monter. Montez 3 blancs maximum à chaque fois !

Séparer les blancs des jaunes. Veillez à ce qu'il n'y ai pas un gramme de jaune dans vos blancs sinon c'est fichu (le gras contenu dans le jaune empêche de bien monter les blancs). **C'est là le secret numéro 2 !**

Si jamais cela arrive, prenez une petite cuillère et enlevez-le ou si vous n'y arrivez pas, recommencez tout depuis le début.



Prenez votre batteur électrique et commencer à battre à la vitesse maximale. Les blancs commencent à mousser légèrement



Continuez encore, vous voyez que les blancs commencent à se durcir car des « blocs » se détachent de la mousse.



N'arrêtez pas votre batteur et continuez. Les blancs continuent à se durcir et vous commencez à voir les traces de votre batteur qui se tiennent.



Quelques minutes après, vous voyez nettement des blocs de neige qui bougent avec le batteur. Tout est bien condensé. C'est fini !



Et le sel ? On en met, on en met pas ? On dit parfois que le sel permet de "serrer" les blancs, en fait, cela ne sert à rien. Vos blancs seront très bien montés tout de même.

Petite astuce de grand-mère : Si vos blancs sont bien montés, n'ayez pas peur de retourner votre bol. Ils ne doivent plus bouger, ils sont fixes...Allez-y doucement car si jamais ils ne sont pas encore prêts, ils tomberaient par terre !