

ma recette de meringues  
<http://comete59.wifeo.com/>



#### Ingrédients:

blanc d'oeuf(nombre que l'on veut, pour ma part j'en ai mis 4)  
45 gr de sucre en poudre extra fin par blanc d'oeuf(donc 180gr de sucre en poudre pour moi)

1. mettre une pincée de sel dans le bol du robot, les blancs d'oeufs et mettre un disque emultionneur  
on peut aussi le faire au batteur électrique ça fonctionne aussi bien  
faire battre les blancs en neige très ferme, puis ajouter petit à petit le sucre  
la pâte à meringue est prête!
2. mettre la pâte dans une poche à douille  
(comme je n'en ai pas je me sers d'un sachet congélation dont je coupe un petit bout )  
faire de petits tas sur une feuille de papier cuisson  
bien espacé car la meringue gonfle un peu  
puis mettre au four le plus bas possible(si il faut on peut entrouvrir la porte du four)
4. vérifier bien la cuisson, c'est parfois long selon les fours, ou très rapide!  
j'utilise un four traditionnel et sans thermostat  
la meringue est cuite lorsqu'elle devient "dure"  
sortir du four et laisser refroidir un peu avant de décoller du papier cuisson  
voilà c'est prêt!c'est délicieux avec une bonne tasse de café ou de chocolat!