



## Meringues

### Ingrédients :

2 blancs d'œufs frais  
1 pincée de sel  
100g de sucre

### Préparation :

- Monter les blancs en neige ferme avec le sel
- Ajouter la moitié du sucre, continuer à fouetter jusqu'à ce que la masse soit bien ferme
- Ajouter le reste du sucre, fouetter encore un court instant jusqu'à ce que la masse brille

### Façonnage :

- Mettre la préparation dans une poche à douille cannelée
- Dresser les meringues sur une plaque garnie de papier sulfurisé
- Sécher ~3 heures\* au milieu du four préchauffé à 80°C (maintenir la porte entrouverte avec une spatule en bois)
- Décoller délicatement les meringues, laisser refroidir sur une grille
- Servir avec de la crème chantilly, de la glace, des fruits frais ...

\*Le temps de cuisson varie en fonction de la taille et de la forme des meringues ... elles doivent être blanches, croustillantes à l'extérieur, aériées et pas collantes à cœur

