

## Meringues



**Pour réaliser cette recette, il vous faut...**

- 4 blancs d'oeufs
- 170 grammes de sucre glace (attention, réduire la quantité de sucre si vous ajoutez du sirop)
- 1 pincée de sel

**Go !**

- \* Préchauffer le four à une température très basse, thermostat 2/3.
- \* Battre les blancs d'oeufs en neige bien ferme avec une pincée de sel.
- \* Ajouter ensuite le sucre glace petit à petit, en continuant de battre.
- \* Sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé, et à l'aide d'une poche à douille, former des petits tas.
- \* Enfourner 1h, voire 1h15, toujours à feu très doux, les meringues devant sécher lentement à chaleur douce, et non cuire.

*Elles peuvent se conserver jusqu'à 3 semaines dans une boîte fermée hermétiquement.*