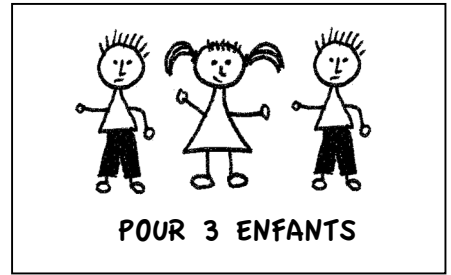
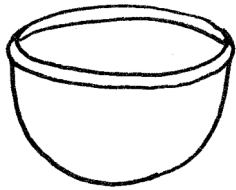


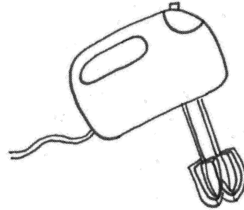
# LES MERINGUES



## USTENSILES



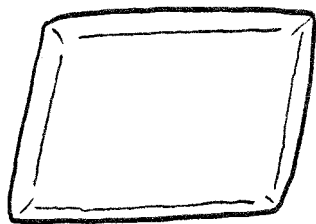
1 grand bol



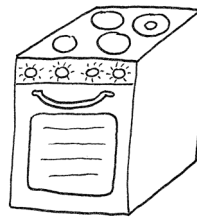
1 fouet électrique



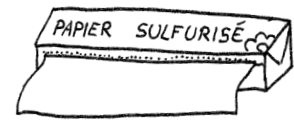
1 cuillère à soupe



1 plaque

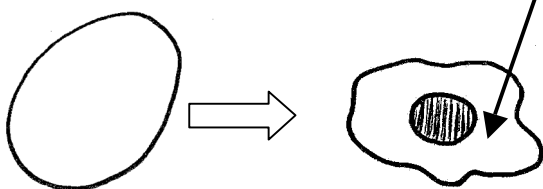


1 four

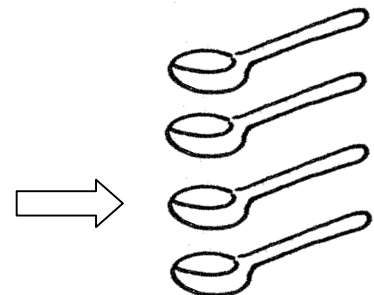


du papier sulfurisé

## INGREDIENTS

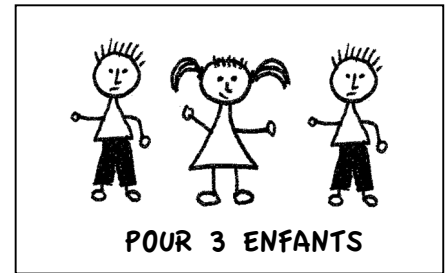


1 blanc d'oeuf



4 cs de sucre

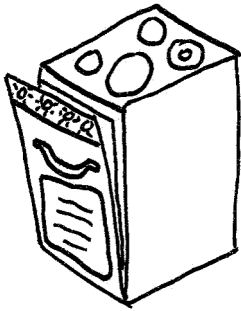
# LES MERINGUES



## LA RECETTE

<p><b>1</b></p> <p>Casser l'œuf et ne mettre que le blanc dans le bol.</p>	<p><b>2</b></p> <p>Battre le blanc en neige jusqu'à ce qu'il soit très ferme.</p>
<p><b>3</b></p> <p>Ajouter peu à peu le sucre.</p>	<p><b>4</b></p> <p>Préchauffer le four à 120°.</p>
<p><b>5</b></p> <p>Former de petits tas sur une plaque couverte d'un papier sulfurisé.</p>	<p><b>6</b></p> <p>Laisser cuire 30 à 50 min dans le four à 120°. Maintenir la porte entrouverte.</p>

7



0°

Eteindre le four et laisser les meringues refroidir dans le four toujours entrouvert.

**BON APPETIT !**

### QUELQUES CONSEILS

- . Pour obtenir de plus belles meringues, vous pouvez les former avec un sac à douille.
- . Au lieu du papier sulfurisé, vous pouvez couvrir la plaque de beurre et de sucre.
- . Pour la cuisson, les meringues doivent toujours rester blanches.
- . Une portion convient pour 6 à 9 meringues.

