

Meringues

Ingrédients (pour environ 8 pièces)

1 blanc d'oeuf
60 gr de sucre



Recette

Préchauffer le four à 120°.

Verser le blanc d'œuf et le sucre dans une terrine.

Battre en neige jusqu'à ce que les blancs soient bien fermes.

Ajouter peu à peu le sucre.

Former les meringues à la cuillère ou avec un sac à douille sur une plaque couverte d'un papier sulfurisé.

Mettre au four et laisser cuire de 30 à 50 min. en maintenant **la porte du four entrouverte**. Attention, les meringues doivent rester blanches.

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