



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Meringues vanille & chocolat .



Ingrédients :

- 250 g de sucre
- 4 blancs d'oeufs

- Sortir les oeufs du frigo un $\frac{1}{4}$ d'heure avant utilisation
- Battre les blancs en neige ferme avec une pincée de sel
- Ajouter le sucre par petites quantités, continuer de battre
- A l'aide d'une seringue à douille former de petits tas
- Cuire entre 30 minutes et 1 heure à 120°C
- Décoller les meringues délicatement du papier sulfurisé dès la sortie du four et laisser refroidir

Conseils :

- Ne surtout pas ouvrir le four en cours de cuisson
- Au bout de 30 minutes, on obtient des meringues blanches et moelleuses
- Au bout d'une heure, on obtient des meringues rosées, craquantes et fondantes

