

# Meringues



## Pour 15 meringues :

- 90 g de sucre
- 3 blancs d'œufs
- 90 g de sucre glace

## Etape 1 : La préparation

- 1- Dans un bain marie faire chauffer à feu doux le sucre et les blancs d'œufs. La préparation ne doit pas dépasser les 45°C et toujours mélanger.
- 2- Dans un saladier mettre le sucre et les blancs d'œufs, et battre à vitesse maximale.
- 3- Lorsque les blancs sont fermes ajouter le sucre glace à l'aide d'une spatule.

## Etape 2 : La cuisson

- 1- Préchauffer le four à 90°C.
- 2- Sur plaque à pâtisserie déposer à l'aide de deux cuillères à café une « boule » de meringue. J'ai choisit ce dressage pour un effet plus rustique.
- 3- Enfourner pour 2 heure de cuisson. Pour une meringue croustillante à l'extérieur et moelleuse à l'intérieur !