

MERINGUE



Temps de préparation: 20mn - Temps de cuisson: 3h - Nombre de portions: 50

Ingrédients:

- 4 Blancs d'oeufs
- 200g Sucre

Préparation:

- Préchauffer le four à 100°C . Tapisser deux plaques à pâtisserie de papier cuisson et réserver.
- Insérer le fouet. Mettre 4 blancs d'oeufs dans le bol et fouetter 5 min/vitesse 3. Au bout d'une minute, verser 200g sucre, en pluie et petit à petit, par l'orifice du couvercle sur le fouet en marche. Retirer le fouet. Transvaser les blancs battus dans une poche à douille cannelée et former les meringues sur les plaques préparées. Enfourner et cuire 3 heures à 100°C. Conserver les meringues dans une boîte hermétique ou servir aussitôt.