

La recette des mini-meringues à la française

Que faire de ces blancs d'œufs non utilisés ? Des meringues bien sûr !



Dimanche il me restait encore 2 blancs d'œufs ! 15 minutes plus tard les meringues étaient au four.

Ingrédients

- 2 blancs d'œufs
- 65 grammes de sucre extra-fin
- 65 grammes de sucre glace tamisé
- 7 gouttes de jus de citron
- une pincée de sel

Préparation

-Préchauffer le four à 100°

-Battre les blancs d'œufs au batteur avec la pincée de sel en augmentant progressivement la vitesse.



-Ajouter 2 ou 3 cuillerées de sucre extra-fin, laisser monter les blancs et verser peu à peu le reste de sucre.

-Quand la meringue est bien montée, ajouter le citron.

-Puis verser le sucre glace en 2 ou 3 fois et battre encore 5 minutes.

-Recouvrir 1 plaque de papier sulfurisé.



-Avec une poche à douille, créer vos petites meringues.

Pas facile d'acquérir le geste pour former de belles meringues mais heureusement c'est sans incidence sur la gourmandise !

-Faire cuire 1 heure maximum pour des meringues légèrement moelleuses à l'intérieur et craquante à l'extérieur.

-Les conserver dans une boîte hermétique.

Et après on les croque

-natures

-avec du fromage blanc et des fruits rouges

-avec bananes et caramel au beurre salé (recette sur NancyBuzz)

-avec la crème de citron de Thierry Vincent

-en décoration sur une tarte aux fruits...