**Meringues**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Meringues   |  |  | | --- | --- | | icone-couverts-vert | Préparation : 15 min | |  | Cuisson : 1 h | |  | Niveau : icone-toque-vert-1icone-toque-vert-1 | |  | Coût :  **€** | |  | | | icone-couverts-vert | **Ingrédients** |  * 2 blancs d'oeuf * 120 g de sucre (un peu plus d'1/2 tasse) * 1 pincée de sel | 1px |
|  | 1px |

|  |  |
| --- | --- |
| icone-couverts | **Préparation** |
|  | * Battez les blancs en neige avec une pincée de sel. * Ajoutez peu à peu le sucre sans cesser de battre. * A l'aide d'une poche à douille munie d'un embout lisse ou cannelé, formez des petits tas sur une plaque recouverte de papier sulfurisée. * Faites cuire au four préchauffé à 120°C (250°F) pendant 1 h 30 environ. * Baissez la température ou éteignez le four quelques instants si elles dorent trop vite.   Astuce : pour qu'elles restent croquantes, conservez-les dans une boîte hermétique |