**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 |