**MERINGUES**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| fiche2_gauche |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| fiche792 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
|  |  |  |

 |

 |
| ***Ingrédients :***2 blancs d’œufs 125g de sucre [semoule](http://www.aufeminin.com/w/recettes-cuisine-ingredient-213/semoule.html) ***Recette :***Battre en neige très ferme les blancs d’œufs, puis les mélanger à la cuillère avec le sucre en poudre. Sur la plaque du four beurrée et farinée, faire couler la meringue en petits tas ovales de la formede gros œufs. Poudrer les meringues de sucre, et les mettre à cuire à feu doux au four pendant 15 minutes. Lorsqu'elles sont légèrement blondies, il faut les retourner, les aplatir, et les remettre au four encore 15 minutes. Les sortir du four et les laisser sécher pendant quelques heures. Servir avec une [crème](http://www.aufeminin.com/w/recettes-cuisine-ingredient-311/creme.html) pâtissière, de la chantilly ou une [glace](http://www.aufeminin.com/w/recettes-cuisine-ingredient-313/glace.html).  |

 |